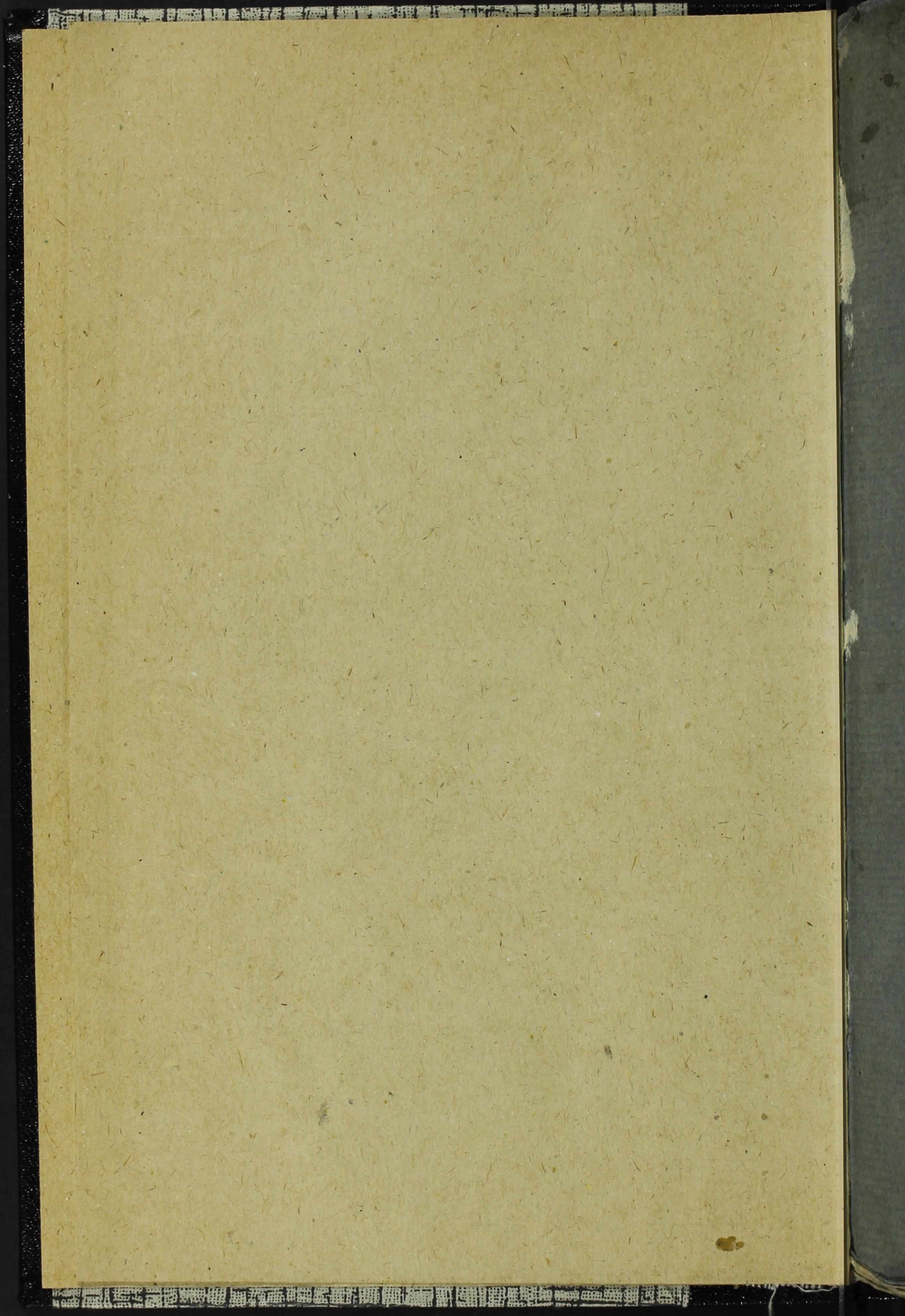


MTA
KIK



0 00004 04104 7

453742

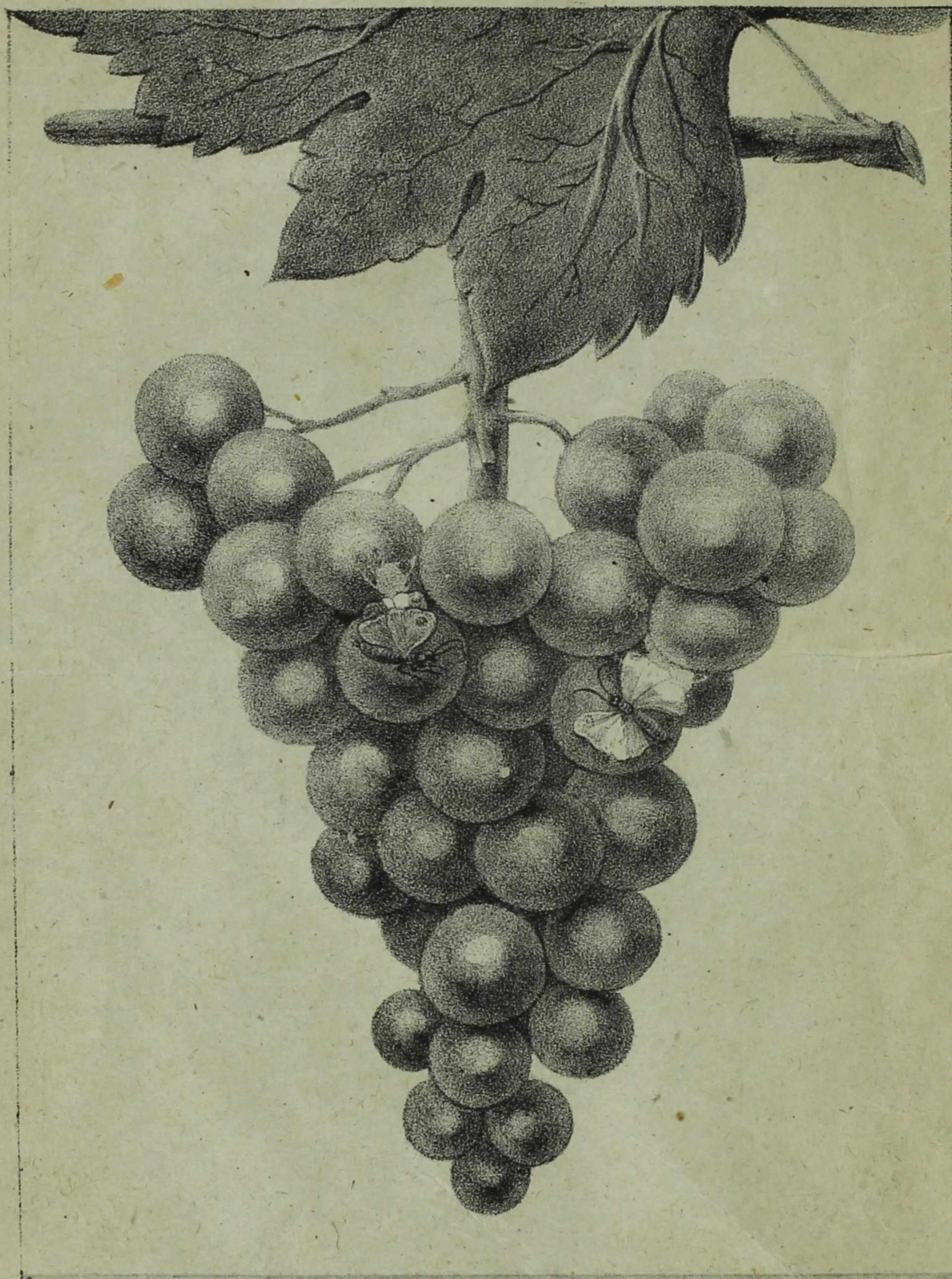


289764

127

Ex Libr: Alexandri Madass.

A bejegyzések szerint
több nem jelent
meg belőle 11.



1820.



221.
A' Cecius hegynek
és a Grentzingeri nevű des. Pölte hegynek tekintése.

453742

L

egy

neve

tott

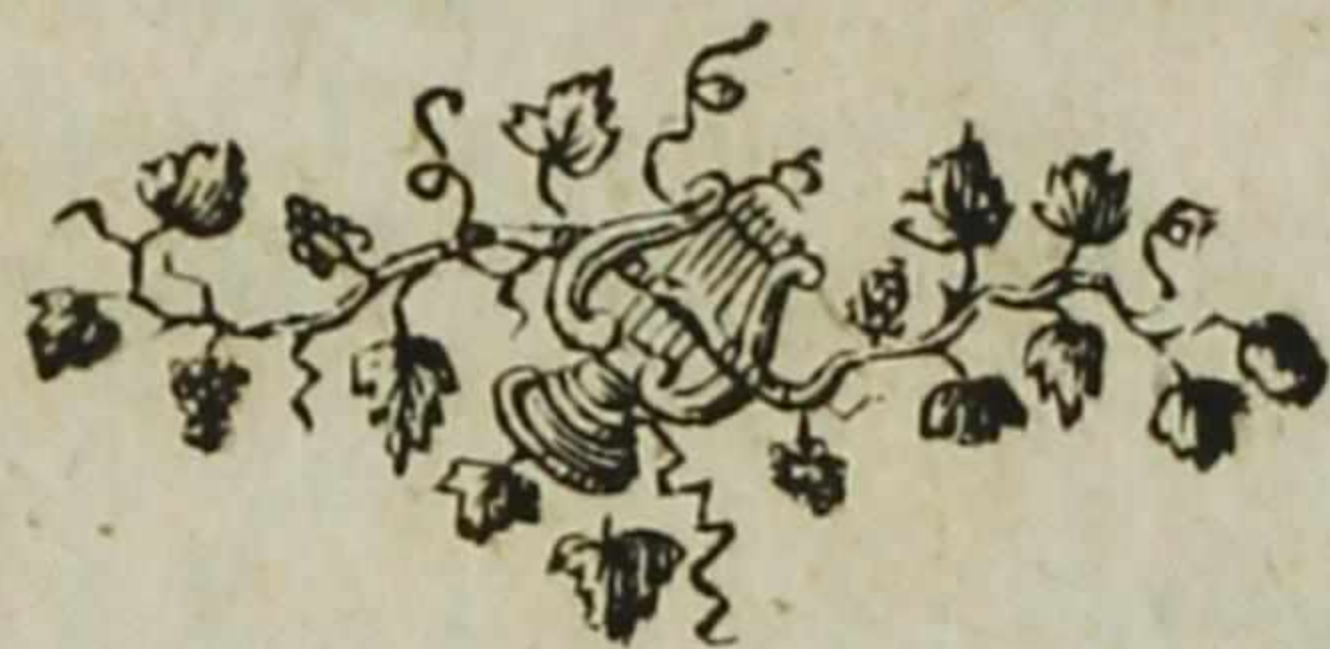
a' C

181885
Azon sokféle Szőlő - fajoknak

LAJSTROMA,

a' mellyeket

egy érdemes Hazánkfia Európának majd minden
nevezetesebb Szőlő - hegyeiről 's kertjeiből meghoza-
tott, és a' Grintzingi Szőleiben, Bétshez egy órányira,
a' Cecius hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán, 1819
's a' következő esztendőknben elültetett.



A' Bétsi Magyar Újság mellé Toldalékúl.

De felbe maradt...

B É T S B E N,
Nemes Haykul Antal betűivel.
1 8 2 9.

534 422

289764

LÁSZLOV

MAGYAR
TUDOMÁNYOS AKADÉMIA
KÖNYVTÁRA



M. TUD. AKADÉMIA KÖNYVTÁRA
Könyvtár 8590 1963

1.
délyb
kajban
2.
kelyhi
szebb
az ors
a)
hegyér
b)
megye
c)
megye
d)
Várm
*)
vette er
kator p
közel e
Ország
dul elé

E L S Ő R É S Z.

V á l o g a t o t t

Asztalra - 's tartani való szőlő-fajok.

I. Magyar, Erdély 's Horvát országiak.

+ 1. **A**szszony szőlő, fejr. Így nevezik Erdélyben, különösen Hunyad Vármegyében Déván, Tokajban pedig Királyédesnek.

+ 2. **B**akator, *) veres, vagy piros Bakar. Székelyhidról való, Bihar Vármegyében. Egy a' jobb 's szebb Asztalra- és a' jóféle bornakvaló szőlők között az országban.

a) **V**eres **B**á **k**o **r**n **a**k nevezik a' Badatson hegyén, Szala Vármegyében.

b) **T**u **r**i **p**i **r**o **s**n **a**k, Keszthelyen, Szala Vármegyében, és Neszmélyen, Komárom Vármegyében.

c) **T**u **l**i **p**i **r**o **s**n **a**k, Ménesen, Arad Vármegyében.

+ d) **B**a **g**a **t**o **r**n **a**k írják Diós-Győrön, Borsod Vármegyében.

*) Sokan azt vélik, hogy a' Bakator név az Olasz Baccadoro szótól vette eredetét. De az Olasz szó arany színű szemet jelent, a' Bakator pedig veres, 's piros színű szőlőt. A' 450 külömbféle szőlő fajokkal közel ezer Olasz neveket, többnyire Synonimákat küldtek ide Olasz Országból és Dálmátziából, 's köztök a' Baccadoro név se fordul elő.

3. Római Bakator, fehér. Miskoltzról való, Borsod Vármegyében.

4. Barát szőlő. Diós-Györről való, Borsod Vármegyében, Neszmélyen is annak, és Nagyvátnak nevezik.

5. Bég, vagy Török szőlő. A' legnagyobb gömbölyű, fekete szemű szőlők között való, Neszmélyről, Komárom Várm.

6. Bolgár, vagy Bogár, vagy Rumonya, fehér. Tokajból való. Álló szőlőnek igen jó.

7. Bolgár, fekete, Tokaji. Állani való.

8. Boros, fehér. Tokaji. Szép nagy szemű.

9. Budai Zöld. A' Somlyói szőlő-hegyről való, Veszprém Vármegyében.

Posonyi szőlőnek is híjják. Világos szemű, szép fürtű szőlő.

10. Dinka, piros. Syrmiumból, a' Károlovitzi hegyekről való, a' hol illyriai nyelven *czervena* Dinka nevet adtak neki. Enni's tartani is jó. Ebből szűrik a' jóféle Károlovitzi rózsaszínű, vagy Kástélyos (Schiller), és némeltyek Vátzon a' Piccolit nevű bort.

Denka a' neve, a' Csóka hegyen Fejér Várm. Neszmélyben, és a' Badatsoni hegyen.

11. Hójas Formint, fehér. Tokajból való. A' megaszott szemeiből készül a' világ szerte esméretes Tokaji aszszu-szőlő bor. Enni is igen jó, álló szőlőnek is jó. Ez a' nagyon derék szőlő-faj mindenfelé elterjedt az országban. Nem tsuda, hogy annyira elváltozott a' neve, úgy mint:

a) Fűr mint a' Mokrai szőlő-hegyen Arad Várm.

b) Fur mint, } Bihar Vármegyében.

c) Furument }

d) Jóféle Görin. Beregszászon, Bereg Várm.

e) Zöld szőlő. Aptzon, Heves Várm. és a' Muraközben, Szala Várm.

f) Szigeti,

g) Fejérvesszejű Sziget, } a' Somlyói hegyen, Veszprém

h) Hárslevelű, } Várm.

- i) Johannastraube,
- k) Mosler,
- l) Maljak,
- m) Poschzippainze,

} Stájerországban, ki-
vált a' Luttenbergi
szőlő-hegyeken.

Belius a' Prodromus tzimü munkájában Tumidulae nevet ruház reá, 's ugyan annak a' szőlőnek állítja, a' mellyet Ruszton és Sopronyban Zapfernek, vagy Zapfetenek hírnak.

n) Formint nevű szőlőnk van Friáulból (For-Juliumból) is, Udine és Cividale vidékeiről. A' Formint nevet a' formica (hangya) szótól vette, mivel a' szőlő leve hangya szagu 's illatu. De ez a' Formint fekete, 's korán érő szőlő.

12. Fürjtojás, vagy Fürjmony, fehér. A' fürj madárnak tojásához hasonló nagyságú a' szeme. A' fürtje is nagy, 's a' téli hónapokban hasznát lehet venni. Ez is Tokaji.]

13. Geisdute schmeckende weisse.

14. Geisdutte schmeckende rothe. Mind a' két faj Budáról való.

15. Gohér, fehér. Tokajból való, de találtatik majd minden szőlő-hegyeken más és más név alatt.

a) Eleinérő, Hunyad Várm.

b) Bajor, fehér. Keszthelyen, Szala Várm.!

c) Kolontár-Bajor, a' Badatson hegyen, Szala Várm.

d) Bajnár, Villányon, Baranya Várm.

e) Augster, weisse, Budán, Pest Várm.

f) Ránka belá, Karlovitzon, Syrmiumban.

Belius a' Prodromus tzimü munkájában pedig Uva augustá-nak nevezi.

16. Malozsa Gohér, sárga. Tokaji, nagy szemű. El lehet tartani húsvétig is. Egerben Som-Gohér a' neve.

17. Sárga Gohér, vagy Romolya, igen szép nagy, testes, hosszas szemű, Egerből való szőlő, Májusig is el áll a' maga épségében 's elevenségében.

Sopronban Griechische Zibebe, Bétsben pedig Türkische Zibebe a' neve.

18. Török Gohér, vagy Fekete Gohér, Tokajból való. Állani jó, setét veres, bornak is jó. A' Badatsonyi hegyen fekete Bajor, Budán pedig schwarze Augster a' neve. Lásd Ránká czerná a' 43-ik szám alatt.

19. Változó Gohér. Egri, Még csak zsendülni kezdett, 's messze van az éréstől, mégis már egészszen megkékül a' fürt. October elején megérvén, egészszen megsárgul. Igen édes.

20. Görbeszölő. Zöldes, hosszú, görbés szemű, Tokajból való. Budán Zapflernek híjják. Húsvétnál is tovább eláll.

21. Hingandi, fehér, Világos szemű és szép nagy fürtű szőlő. Gyöngyösről való, Heves Várm. Kár hogy hamar kezd rothadni.

22. Hönigler, fehér. Budáról való. Méz édeségű. Bornak is igen jó.

23. Jakab, vagy Magdolna szőlője, fekete. Igen korán érő, Posonyból való.

24. Kastélyos, fehér. Ménésről való, Arad Várm. Terített asztalokra való a' Kastélyokban.

25. Ketsketsetsü, fehér. Tokaji.

Uva Bumastos Car. Stephani.

Karlovitzi-ról is küldtek ide ilyen fajta - szőlőt, melyet illyriai nyelven Beli Drenák-nak híznak; valamint szinte Horvát országból is, a' hol azt a' lakosok Rozják belinek nevezik. Ha az idő nem kedvez, és a' ketsketsetsü szőlők meg nem érhetnek, be szokták azokat főzni, és egrest *) tsinálni belőlök.

26. Ketsketsetsü, fekete, Tokajból; Czerni Drenák Karlovitzból, Rozják cherni Zágrábból való.

*) A' Tisza mellyéken Egresnek, a' Dunamellyéken pedig Szent Márton vagy Kapás szőlőnek nevezik. Akkor is megtartja az Egres nevet, ha valamelly ételt, 's italt vagy orvasságot készítenek belőle. A' Németek Agrestnek, a' Frantziák Verjusnek híjják.

+ 27. Szőke Ketsketsü. Vizsontáról, Heves Várm.

28. Királyédes, fejr. Tokaji. Enni majd leg jobb.

Király szőlő, lásd a' 50-dik számot.

+ 29. Kristály szőlő, fejr. Tokaji, igen világos, és szép.

30. Kraljevina (Királyszőlő) piros. Zágráb-ból való.

+ 31. Malozsa szőlő, vagy fejr Malozsa. Egri. Nagy gömbölyű, ha megérik, sárgás szemű. Sokáig eláll.

+ 32. Muskatály, fejr. Tokaji. Asztalra is, bornak is a' leg jobbak közzül való. Ez az Uva apiana Plinii. Közönségesen a' Német elnevezés (a' Schmeckende név) után, szagosnak, jó szagúnak is híjják. A' Soproniak 's Rusztiak Weyrernernek, a' Karlovitziak pedig Miriszavka, vagy Tamjanika belá-nak, az az, Temjén szőlőnek nevezik. Horvát országban Muskat beli a' neve.

+ 33. Muskat cherni, fekete. Zágrábi. Tamjanika czerna, Karlovitzi.

34. Muskataj, veres. Tartzáról való, Tokaj-mellől, Zemplén Vármegyében.

+ 35. Muskatal, veres. Egri. Nagy szemű, tömött fűrtű.

+ 36. Muskatály, zöldes. Miskoltzról való, Borsod Vármegyében.

37. Német szőlő, vagy Tzilifánt, fejr. A' Somlyai hegyről való. Ez az Uva rhaetica Plinii. Belius Cyribotronnak nevezi. A' Németek Zierfahner, és Sylvaner, Csornokon, Nyitra Vármegyében Tzinifál, Kőszeg körül Tzirifándl, a' Vas hegyén pedig Vas Vármegyében Tzifánler nevet adtak neki, 's azt állitják, hogy az egyéb eránt is jóféle Vashegyi bort ez adja kiváltképpen. Tartani való szőlőnek is jó.

38. Német szőlő, sárga. Szakoltzáról (Skalitzról) való Nyitra Vármegyében. Ezt a' Varietást enni is szeretik, de bornak kiváltképpen.

39. Ökörszem, vagy Ökörszemű, fejr. Tokajból való. Német neve:

40. Ochsenaug schwarze. Budáról való. Mind a' kettő nagy szemű, 's télre való szőlő. Sopronyban Gross-Griechische nevet adtak neki, Károlyitron pedig Volujár czerni, és Horvát országban Debelachernina.

41. Petrezselyem szőlő, fejr. Tokajból való. Húsvétig is el áll. Károlyitron Persun a' neve, mivel Perschun a' Rátzoknál petrészelyemet teszen. Czifra szőlő, vagy Olasz szőlő Szala Várm. Lendvai Bihar Várm. Spanyol szőlő Villányon Baranya Várm. és Keszthelyen Szala V. Praeciae Pliniusnál, Vitis laciniata Linneusnál. Ez a' szőlő, és a' Muskatályok familiája, egy két más szőlő-fajokkal egész Európában esméretesek, és azon sok századoktól fogva, a' miolta mindenfelé elterjedtek, a' megkülömböztető jegyeikben semmi, vagy igen kevés változást lehet észre venni.

42. Portsín, fekete. Tokaji. Édes, apró szemű, tömött fürt. Ennek szemeit ezen a' vidéken egy hor-dóba hányják, vizet öntenek reá. Ebből savanyús, tsípös ital válik, a' mellyet Ráspiának hírnak. Tsinálnak jóféle Lekvárt is belőle. Szeretik etzet-ágnak is.

43. Ránká czerna. Ez a' fekete Török Gohérnak közélről való attyafia. Szép, nagy, ágas fürtű, Károlyitronról való.

44. Romolya, fekete. Erdődről való Szatmár Várm. Nagy, hosszú szemű, édes. Ott a' neve ketsketsetsű.

+ 45. Rózsa szőlő. Tokaji. Szembe tűnő a' szép színe. Az íze is kellemetes. Több hónapig el áll.

46. Piros, vagy veres Rózsa. Egri. Tartani való.

47. Somhajom, vagy Budai Gohér, fejr. Tokaji, szép, hosszúkás szemű, igen édes szőlő.

48. Sombajom, fekete. Tokaji. Mind szemére, mind fürtjére nézve nagy. Ízére nézve kellemetes, és a' telet is épen ki-állja.

49. Som szőlő, veres. Szekszárdról való, szép szőlő.

50. Szegedi, fekete. Tokaji, nagy, hosszúkás szemű, édes és soká el áll.

51. Szekszárdi, fehér. Keszthelyről való. Ez árómával tellyes szőlő, 's tsaknem minden más Muskatályokat felyül halad.

+ 52. Szeremi Zöld, a' Nagy Váradi szőlő-hegyekről való. Ez a' nevezetes szőlő közelít ízére nézve a' Muskatály szőlőkhöz. Tömött, 's későn érő. Nagyon szeretik enni, valamint a' jóféle borára nézve is.

+ 53. Szilva szőlő, vagy Szilva szemű. Talál-
tatik Károlovitzon, a' hol, Magyarosan írva Sliva-
rusa, Németesen írva pedig Schlivaruscha a' neve,
az után Keszthelyen, a' Badatson-hegyén és sok más
helyen. Közönségesen tsendes veres színű. Vesz viola
színt is magára. Igen nagy 's igen szép szemű 's fürtű
szőlő. Télre való.

54. Tsóka színű. Ménésről való. Károlovitzon
Csávka czerna, vagy Tsávtsitza a' neve, Né-
metül pedig schwarze Zierfahner. Édes, jókor
érő, sokat termő.

55. Tök szőlő, fehér. Tokaji. Nagy szemű.
Ha megérik, leves. Most több hegyeken nem annyira
termesztik, mint az előtt. Keszthelyen pedig abból
szűrik a' fehér bort.

56. Úriszög, veresellő nagy szemű, igen későn
érő, az egész telet ki állja. Gyöngyösről való, Heves
Vármegyében.

57. Veres vállu, vagy Ágos szőlő. Kesz-
thelyről való: azért a' Sopronyiak Keszthelyernek
nevezik. Vállas, és sok ágból (gerezdből) álló nagy
fürtöket hoz. Színe világos veres.

58. W a r d e i n e r blaue, igen nagy gömbölyű
szemű. Posonyból való. Hihető az, a' mi a' fekete
Ökörszem.

59. Z i b e b e, fehér. Sopronyból való. Keszthelyen fehér Malozsának és fehér Török szőlőnek is nevezik. Kellemetes és sokáig el áll.

II. A' Bétsi piatzokon a' következő szőlő-fajokat szokták árulni.

60. Aschgraue, vagy Cioccolato (Tsokolád) színű. Kétség kívül az a' szőlő, a' melyet közönségesen a' Hazában Barát szőlőnek, Neszmély körül pedig Nagyvátnak is hírnak.

61. Gaisdutte schwarze. Így is írják, Geisdute, Bétsben Teton verd nevet is adnak neki némely kertészek,

62. Gaisdutte weisse, vagy Teton blanc.

+ 63. Jakobi-Traube, vagy Morillon hâtif. *Vitis praecox Columellae*. Nagyon korán érő, fekete, apró szemű. A' szemei jókor megkékülnek, de azért még meg nem értek. A' jó esztendőben Augustus elején, egyéb eránt pedig azon hónapnak vége felé egészen megérnek, édesek, 's árultatnak. Campaniai, vagy Champagne bornak is gyengén ki-sajtolják. Jó volna a' fehér Gohérnak korán érő fűrtjeit is inkább arra fordítani, hogysem a' daráznak prédául oda engedni.

64. Rothe Muskateller, hosszszúkás, halvány veresszemű, muskatály íz nélkül. Plinius *Helvolae* név alatt tesz említést róla. Taláztatik Magyarországon is ilyen nevezet alatt:

a) Tuli piros, Fejér Vármegyében, a' Csóka szőlő-hegyn.

b) Veres Bihar, Vas Vármegyében, Kőszeg körül.

c) Veres Boros Bihar. Nyitra Vármegyében a' Romjati és Csornoki szőlő-hegyeken.

65. Schmeckende, vagy weisse Muskateller. Kellemetes, fűszerszámos ízű. Sokan jóféle muskatálybort is szűrnék belőle.

+ 66. Schmeckende schwarze, vagy schwarze Muskateller.

67. Grosse schwarze. Fekete nagy szemű, és vállas nagy fürtű szőlő. Gyakran négy fontot is nyom, de igen későn érő.

68. Ganz-Wälsche, másképp Fränkische weisse, a' Gutedel familiájához tartozik.

69. Halb-Wälsche, vagy Petersilientraube, fejeér. Ezt a' két fajtát egész télen által el lehet tartani.

70. Grüne Zierfahner. Jó, édes.

71. Rothe Zierfahner. Édes 's szép.

72. Schwarze Zierfahner. Jókor érő.

73. Weisse Zierfahner. Ezen négy hasonfaját enni is, és bornak is szeretik.

III. Spanyol Országiak.

74. Cioutat, vagy Ciotat, vagy Ciutat, vagy Citrudat, és Sitrudat, vagy Cicontad. Magyar neve Petrezselyem szőlő, Keszthelyen pedig Spanyol szőlő, Stájer országban hasonlóképpen Spanninger vagy Spanische. A' telet kiállja.

75. Melonera. Így nevezik ezt az igen ritka szőlőt San - Lucar és Xeres városaiban. Granadában Rayada a' neve. Sok és jó nagy fürtöket terem. Megérések előtt egygyik hamu színű, vagy ködös, mikor a' többi vagy tarka szemű, vagy egészszen fekete. A' szemem tudni illik többféle színű tsíkos vonásokat látni, mint sokszor a' sárga, vagy görög dinnyén. A' tsíkos vonások, és a' külömbféle színek egymás után elenyésznek, 's mikor a' szem megéri, egészszen megfeketedik. Ezen későn érő szőlőnek spanyol neve dinnyére mutat, tehát bátran nevezhetjük azt Dinnye

szőlőnek, minekutánna már egy más fajtának Tök szőlő nevet is adtak.

76. Moscatel Castellano. Kastélyos fejr Muskatály. Találtatik Arcos, Conil, Espera, Motril, Paxarete, San-Lucar, Sorbas, Tarifa, Trebugena, Xeres, és más szőlő hegyein Andalusianak.

+ 77. Moscatel gordo blanco. Nagy 's hoszúkas szemü Muskatály. Találtatik Algesiras, Almunacar, Arcos, Baza, Cadix, Motril, Paxarete, San-Lucar, Tarifa, Xeres 's a' t. vidékein, a' hol majd nyers állapotjában viszik eladni a' piatzokra, majd malozsát készítenek belőle, a' midőn a' fűrt szárát vagy kotsánnnyát még a' szőlő tökén megtekerítik, vagy a' hártyáját körül-mettzik, 's úgy hadják a' venyigén függeni, hogy megtöppedjen. A' kész malozsát Malaga városába hordják eladni. Ebből készül ott azután az az igen kedves aszszu-szőlő bor, a' melyet Malagai muscatel gorronnak neveznek, 's vele olly nagy kereskedést űznek Európában. Más nevei: Moscatel romano blanco, Moscatel real, Moscatel Flamenco, Moscatelon 's a' t.

+ 78. Moscatel gordo morado. Ez az a' nevezetes viola színü Muskatály, a' mellyről Fuente Duena azt írja, hogy nállánál, és az előbbeninél jobbat nehezen találunk. Tanubizonysága ennek az a' rendkívül való jó ízü, illatú 's szamatú Constántziai bor, melly Afrikának a' Jó Reménység nevü Fokán (Cap) a' viola színü Muskatályból készül, a' mellyről Jullien a' Topographie de tous les Vignobles tzimü munkájában, a' 497 oldalon azt állítja, hogy a' Tokaji és a' Constántziai borhoz nints más hozzá fogható a' föld kerekiségén. Azért viseli ez a' jóféle muskatály szőlő az Uva de Constanza nevet is. A' szeme jó nagy, az íze 's illatja felséges, állani is jó.

+ 79. Moscatel menudo blanco. Közönséges Fejr Muskatály. Máskép Moscatel marisco, Moscatel fino, 's Zoruna nevet is adnak neki.

+ 80. Moscatel menudo morado. Veres Muskatály. Ezt a' két utolsó muskatály szőlőt közönségesen ültetik, 's művelik Spanyol országban, főképpen pedig annak Andalusia nevű tartományában.

81. Moscatelon de Flandres. Gömbölyű, zöld, igen nagy szemű, és nagy fürtű. Találtatik itt amott a' Mádríti és Granadai házi kertekben.

+ 82. Muscatelon encarnado. Testvére a' Constántziai, vagy viola színű Muskatálynak.

83. Santa Paula de Granada. Granadából való, igen hosszú szemű, 's vállas fürtű, fehér, későn érő szőlő. Húsvétig 's tovább is el áll. Sokat terem, ha a' metzéshez jól értő kertész vagy vintzellér meg tudja ítélni, melyik venyigét, 's mi jó módon kellessék azt mettzeni, hogy a' töke erősödjék, 's inkább sok 's nagy fürtöket hozzon, mintsem hogy csak sok levelet 's vesszőt hajtson. Vegiga de pez, az az, hal-hólyagnak is hívják, 's annak, a' melyet Afrikából, Marokkó szomszédságából hoztak Európába, Doigts de Donzelle nevet adtak a' Frantziák.

A' melly szőlőt a' Magyar Hazában Ketsketsü vagy ketske szőlőnek neveznek, azt Spanyol országban Tetas de Vaca, deák 's görög név szerint Bumasti, Terent. Varro szerint pedig Bumammae, az az Tehéntsetsnek hívják. Ide tartozik a'

84. Teta de Vaca blanca. Szeme nagy, tojás formájú, 's fehér. A' tsútsán egy kurta szúros szálka mint a' tő hegye, áll ki, a' mellyről meg lehet esmer-
ni. Másképen Botton de Gallo, 's Inzolia vrancának is nevezik. Azután a'

+ 85. Teta de Vaca negra. Ez is hosszúkás szemű, fekete, hamarabb megéri, 's édes.

+ 86. Uva de Rey. Deák neve Regalis, Magyarúl Király szőlőnek híhatjuk, San-Lucarban Tamorlana névvel nevezik. Igen nagy fürtöket hoz, a' szeme tojás formájú, fehér, 's mikor késő időre érni kezd, gyöngy színű. Egy a' leg szebb szőlők közül.

87. Verdai. Más neve Verdehoja. Nagy, zöld, hosszúkas szemű, igen későn érő. A' fürtje olly nagy és nehéz, hogy tizenkét fontost is találtak már köztök. Granadában fel aggatják azokat, úgy, a' mint a' vesszőn függöttek, vagy fel-fordítva, hogy egygyik szem a' másiktól valamely kevés távolságra essék, 's tovább lehessen azokat a' magok ép állapotjokban eltartani. A' téli késő hónapokban jobb áron eladhatják.

A' következők is még Spanyol szőlők, jóllehet azokat nem Spanyol, hanem Frantzia országból hozták ide, u. m.

88. Cataloniai, fekete, nagy fürtű, 's jó nagy szemű, szép és kellemetes ízű szőlő.

89. Chasselas rouge d' Espagne; Spanyol Fábián szőlő, veres. Gömbölyű szemű, felette nagy tömött fürt. Későn érő. Hozzá fogható más nagy fürtű szőlőt még nem találtunk sokat a' Plantatziókban.

90. Espagnins, a' Bouches du Rhone-i Departementből való, fekete, húsos, jó enni való szőlő.

91. Rouge Espagnol, a' Landes-i Departementből való, fekete édes szőlő.

92. Malaga, a' Lot-i Departementből való, fekete, nagy, kevéssé hosszúkas szemű, édes szép szőlő.

93. Merlé d' Espagne, a' Landes-i Departementből való, fekete jó szőlő.

94. Muscat d' Espagne, a' Herault-i Departementből való, nagy szemű 's fürtű szőlő. Illyent ritkán lehet találni.

95. Spanyol Muskatel, fekete szép szőlő. A' szemeinek vége vagy pupja nem gömbölyű, vagy tsútsos, hanem lapos. Erre is nagyon ritkán lehet szert tenni.

IV. Frantzia Országok.

A. Fekete, veres, viola és hamu színű szőlők.

96. Alexandrie noir, a' Doubs-i Departementből való, édes setét fekete szőlő.

97. Arrouya, a' Hautes Pyrennées-i Dep. való. Muskatály ízű.

98. Berardi, grande espèce, a' Vaucluse-i Dep. való, hosszúkás szemű, édes.

99. Bordelais, a' Mayenne-i Dep. való. Így is nevezik: Vitis Burdigalensis, Verjus, Grey, és Gregoir 's Gerzsely szőlő. Frantzia országnak középső, és északnak eső Departementjeiben többnyire meg nem érhetik, 's azért bor-syrupot (verjus) főznek belőle.

100. Bourdelas, a' Jura-i Dep. való, nagy szemű.

101. Bourdalés, a' Hautes Pyrennées-i Departementből, és a' nagy Urak asztalára való szőlők közül való.

102. Braquet gris, az Alpes maritimes-i Dep. való, színére nézve vereses, feketés 's szürkés.

103. Brunfourea, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Jó édes szőlő.

104. Caillaba, a' Hautes Pyrennées-i Depart. való, későn érő. Párisban szeretik enni 's tartani.

105. Carignan, a' Hérault-i Dep. való. Szép.

106. Carmenel, a' Loir és Chèr-i Dep. való nagy szemű, édes.

107. Clairette de Die, a' Hérault-i Dep. való, nagy hosszúkás, édes.

108. Clairette rouge, az Aude-i Dep. való, veresellő, hosszúkás szemű.

109. Colombeau, a' Loir és Chèr-i Dep. való, mézes szőlő.

110. Corinth violet, a' Seine-i Dep. való. Korinti, apró szőlő, viola színű, mag nélkül.

111. Cornichon violet, a' Seine-i Dep. való, viola színű, ugorka szőlő, hosszú szemű.

112. Croc, a' Mayenne-i Depart. való; igen szép setét fekete, nagy szemű és nagy fürtű.

113. Damas violet, a' Hérault-i Departementből való.

114. Epicier, grande espèce, a' Vienne-i Dep. való, nagy tömött fürt.

115. Flouren, a' Drôme-i Depart. való, szép, nagy szemű, édes.

116. Gros noir, a' Charente-i Dep. való, jó nagy szemű, szép nagy fürtű.

117. Jericho noir, a' Chèr-i Dep. való. Ez leg hamarább megéri.

118. Maclon, az Isère-i Depart. való, igen édes szőlő.

119. Malvoisie, a' Côt-d'or-i Dep. való. Auvernat gris, és Pineau grisnek is nevezik. Jó ízű szőlő.

120. Marvoisin, a' Loire-i Dep. való, viola színű.

121. Muscat brun, az Jsér-i Dep. való, barna Muskatály, jóféle szőlő.

122. Muscat Frontignan, a' Loir és Chèr-i Dep. való, veres, magát nagyon kedveltető Muskatály.

123. Muscat noir, a' Seine és Marne-i Dep. való, fekete Muskatály.

124. Muscat rouge, a' Landes-i Depart. való, nagy betsben áll. Más neve:

Muscat de Corail. Sok fürtöt hoz.

125. Ismét veres Muskatály, a' Drôme-i Departementből. Enni igen jó, és igen jó féle muskatály-bort is szűrnek belőle. Ez is termékeny.

126. Navarro, a' Dordogne-i Depart. való, édes.

127. Pernan, a' Côt-d'or-i Dep. való, mézes szőlő.

128. Pied de perdrix, a' Hautes Pyrennées-i Dep. való. Egy a' leg kedvesebb asztali szőlők köz-

zül Páris
láb a.

129.

hamu szí

130.

való, é

131.

Maroq

132.

se, R

Helvé

való. I

a' melly

te szín

látunk.

ketellő

133.

nagy sz

134.

135.

kat ter

136.

137.

jér Asp

magva

mint

138.

szemű

139.

szőlő

külön

140.

leg ta

tsak s

izia o

zül Párisban, szóról szóra fordítva: Fogoly-madár lába.

129. Pique poule gris, a' Hérault-i Dep. való, hamu színű, 's muskatály ízű.

130. Pique poule Sorbier, a' Dordogne-i Dép. való, édes.

131. Raisin d' Afrique, vagy Raisin de Maroque, a' Hérault-i Depart. való. Szép, jó szőlő.

132. Raisin d' Alep, vagy Raisin de Vénise, Raisin panaché, vagy Raisin Suisse, Helvétziai, vagy Svájtzer szőlő, az Aube-i Dep. való. Igen édes. Ez nevezetes szőlő szemeire nézve, a' mellyeken, ha érni kezdenek, zöld, hamu, 's fekete színű, a' keskeny pántlikához hasonló, vonásokat látunk. A' levelei is October elein zöld, veres, 's feketellő tsíkos vonásokkal kedveskednek a' szemnek.

133. Ugne, a' Vaucluse-i Dep. való, igen szép nagy szőlő, a' szeme húsos, 's tojás formájú.

B. Frantzia fejer szőlők.

134. Amadon, a' Charente inférieure-i Dep. való.

135. Arbois, a' Maine és Loire-i Dep. való, sokat termett, jó szőlő.

136. Aspirant blanc sans pepin. Ez a' fejer Aspirant mag nélkül, a' Verjus szőlőnek elvetett magvaiból termett. Szint úgy hasznát lehet venni, mint a' mag nélkül való Korinthusi apró szőlőnek.

137. Bon-blanc, a' Doubs-i Depart. való, nagy szemű, tojás formájú.

138. Bourgelas, a' Vosges-i Dep. való. Ez a' szőlő és Muscat d' Alexandrie között majd tsak semmi különbséget sem találunk.

A' Chasselas nevű szőlő egy a' leg jobb és a' leg tartósabb asztalra való szőlők közzül, a' mellyet tsak száz egynehány esztendővel ez előtt kezdtek Frantzia országból Német országba, 's először is a' Rajna

mellyékére által plántálni, és Gutedel 's Schönedel nevezetek alatt szaporítani. Meg érdemli valóban, hogy a' két Magyar Hazában is elterjedjen, még pedig igazi Magyar név alatt. Szép példát szolgáltat erre Spanyol ország, mellynek Andalusia nevü tartományjában, a' hol a' leg jobb szőlőkből a' leg jobb borokat készítenek, negyven egynehány tisztelt Spanyol Tudósoknak neveiről ugyan annyi szőlő varietásokat elneveztek. Illyenek: Isidor Praelatus szőlője, Martinez, 's Zeá szőlője, 's a' t., a' mint az alább meg nevezett munkából kitetszik. *) Stájer országban is János Cs. Kir. Fő Hertzegnek, Ő Császári Királyi Felsége Testvérének nevére neveztek el a' leg jobb szőlőt, úgy, hogy a' Formintot, melly Mosler 's több más Vendus nevek alatt terjedt el Stájer országban, már most Joannestraube, Joannea: és mivel ez a' szőlő adja ott a' leg jobb bort, Joannea princeps, valóban fényes nevet ruháztak reá, mint látni Professor Nemes Vest Úr munkájában. **) Valamint Stájer ország méltán örvendezhet egy illyen köz hasznu igyekezetnek, úgy szinte háládatossággal tartozik Frantzia ország, 's vele sok más ország is azon remek munkáért, mellyet belső Minister Chaptal, Abbé Rozier, Parmentier és Dussieux a' Frantzia szőlőkről, azoknak míveléseiről, és a' borairól egy szivvel lélekkel készítették 's e' folyó század elején világra bocsátottak. Néhai Nemes Fábrián József közönségesen tisztelt Hazánkfia volt az, a' ki magát erre az igen fáradságos és költséges munkának lefordítására elszánta, 's azt két jó nagy kötetben ki is nyomtattatta. ***) Méltó te-

*) A' Madriti kir. botanicus kert Bibliothecarius D. Simon Roxas Clemente egy igen derék könyvet irt a' Szőlőtőkének Varietasairól Andalusiaiban, mellyet M. de Caumels frantzia nyelvre, Báró Moscon Ant. Albert pedig Németre fordított.

**) Ez illyen cím alatt jött ki Grétzben 1816. Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben.

***) Illyen felyül-írás alatt: Visgálódó és oktató Értekezés a' Szőlő-mívelésről, a' bor, etzet és égetbor készítésekről.

hát, hog
az idege
demes H
ezentül
emlékez

139.

nevei:
cadin

140

Mind a
tementh

141

de Fo
meszsz

jó ízű

Fonte

142

mus q
jó féle
más Ne

143

a' leg sz

144

szúkás,

145

édes, 's

146

való.

147

gömbö

148

rinti

rinth

sin de

ről, 21

res-Ber

prémi

perestj

hát, hogy mi is a' Hazánkba befogadott, jóféle szőlőre az idegen Chasselas név helyébe, Nemes Fábán érdemes Hazánkfiának betses nevét függeszszük, 's azt ezentúl Fábán szőlőjének nevezzük, háládatos emlékezetünknek a' késő időkig való fenn-maradására.

139. Fábán, fejr. Chasselas blanc, Más nevei: Notre Dame, Muscadin, Royal Muscadin.

140. Arany színű Fábán. Chasselas d'oré. Mind az előbbeni, mind ez a' Seine és Marne-i Departementből való. Más neve: Bar sur Aube.

141. Fontenblói Fábán, fejr. Chasselas de Fontainebleau. Ez a' Királyi kastély nem messze esik Párishoz, azért a' Németek ezt az igen jó ízű szőlőt inkább Pariser Gutedelnek, mint Fontenblói-nak nevezték.

142. Fábán Muskatály, fejr. Chasselas musqué, a' Seine és Marne-i Depart. való. Ezt a' jó féle Muskatály szőlőt nem csak a' Frantziák, hanem más Nemzetek is, tsaknem mindenek felett szeretik.

143. Fábán, veres. Chasselas rouge. Egy a' leg szebb veres, 's jó ízű szőlők között.

144. Fábán varietássa, fejr, majd hosszúkás, édes szemű.

145. Clairette, a' Vaucluse-i Dep. való. Szép, édes, 's sokat termő.

146. Clairette de Limoux, a' Hérault-i Dep. való.

147. Clairette menuë, a' Vaucluse-i Dep. való, gömbölyű szemű édes.

148. Corinth, fejr apró szemű, vagy Korinti szőlő, mag nélkül. Más frantzia nevei: Corinth sans pepins, Passe, Passerille, Raisin de Passe.

ról, 21 Réz-táblákkal. Nemes Fábán József, ez előtt Veres-Berényi, most Tóth-Vásonyi Prédikátor, és a' Veszprémi Helvétziai Vallásttartó Egyházi Megyének Esperestje. Veszprémben 1813 és 1814.

149. Cornichon, a' Seine-i Dep. való. Ugor-
ka szőlő, igen hosszú, elébb zöld, azután megsár-
gult szemű. Téli szőlő.

150. Folle blanche, a' Charante-inferieur-i
Dep. való. Ez Linneusnak a' Vitis laciniata-ja, és
a' Londoni Encyclopedia szerint Malmsey, Mus-
cadine, Malvoisie musquée, Ciotat, vagy
Ciutat.

151. Fié, bon á manger. Van Fié jaune, és
Fié verte is, jó nagy szemű, enni való szőlő, a'
Vienne-i Departementben.

152. Gouais, a' Marne-i és Loir-i Dep. való. Ez
a' Tokaji Fejér Gohér, Kerner Udv. Tanácsosnak
igen pompás, de felette drága munkája szerint. *)

153. Gouais jaune, a' Vienne-i Dep. való,
majd gömbölyű, jó nagy szemű.

154. Joannen, a' Vaucluse-i Dep. való. A' fe-
jér szép Alexándriai Muskatálynak vagy közelről való
altýafia, vagy ugyan azon egy szőlő.

155. Mauzac blanc a' Lot-i Depart. való. A'
Párisi asztalokon szeretik.

156. Melon blanc, a' Côte d'or-i Dep. való. Ez
is a' szép és nagy Alexándriai Muskatály familiájához
tartozik.

157. Muscat d'Alexandrie blanc, a' Hérault-i
Dep. való. Ez az igen nagy szemű Alexándriai
Muskatály; más frantzia nevek alatt is esméretes,
úgy mint: Muscat à gros grains, Muscat de
Jerusalem, Muscat longue, Passe musqué,
Passe longue musqué.

158. Muscat blanc, a' Mayenne-i Dep. való,
szép és igen kellemetes ízű fejér Muskatály.

*) Illyen títim alatt bocsátotta azt világra: Le Raisin, ses espèces et va-
riétés, dessinées, et colorées d'après nature. Stuttgartban 1803, in Folio.
Minden levélre egy különös fűt van eleven színekkel lerajzolva. A' Go-
hér képe alá, melly már a' 92-dik lerajzott szőlő, ez van írva: Le
Gouais de Hongrie, azzal a' jegyzéssel, hogy rarum, az az, hogy
nehéz szert tenni reá.

159. Muscat de Malvasier, vagy is Malvasier musqué. Gyanítani lehet, hogy a' Fábián Muskatályával atyafiságban van.

160. Más jóféle fejér Muskatály, az Ardèche-i Departementből. Ebből készül a' le vin de Muscat, és a' le vin de Frontignac, az az, a' Muskatály bor, vagy is a' Frontinyáki bor Languedocia tartományában.

161. Olivette, a' Bouches du Rhône-i Dep. való, igen édes.

162. Pense commune, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Ez a' nagy 's szép Alexándriai Muskatály familiájához tartozik.

163. Pense musquée, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Igen szép, nagy asztali szőlő, fűszeres, az az Muskatály ízű. *Uva Reginae - van nemem*

+ 164. Picardon, a' Hérault-i Dep. való. Úgy látszik, hogy az igen szép és nagy szemű Florentziai Uva Reginae-nak, az az a' Királyné szőlőjének testvére.

165. Plant de Languedoc, a' Bouches du Rhône-i Depart. való, igen nagy gömbölyű szemű, 's igen nagy fürtű téli szőlő.

166. Plant verd, a' Yonne-i Dep. való. Raisin de Canada-nak is hívják, mivel a' Canadai erdőkben, északi Amerikában, tenyészik, valamint szinte Grec aux feuilles de Persil, az az petrezselyem levelűnek, és Holländische Traube-nek is.

167. Qualitor, a' Hérault-i Dep. való, édes kelemetes szőlő.

168. Raisin de Dame, a' Gard-i Dep. való, magát kedveltető, kis szemű, édes.

169. Raisin Perle, a' Jura-i Dep. való. Nagy 's hoszsúkás szemű. A' Magyar Gyöngy szőlő nem illyen. Más nevei: Barlantine, Pendoulou, Rognon de Coq, a' Németeknél pedig Perlen-traube.

170. Roux-Ergot, a' Gard-i Dep. való. Valamint az előbbeni nagy szemű Gyöngy szőlőt, úgy ezt is örömet látják a' Párisi asztalokon.

171. Semillon, a' Lôt és Garonne-i Dep. való, gömbölyű, igen édes, jó nagy szemű.

172. Ugne Lombarde, a' Vaucluse-i Dep. való, majd gömbölyű, nagy szemű, sokat termett.

173. Uliade, a' Hérault-i Dep. való, Szép nagy szőlő.

174. Verdat, a' Vaucluse-i Dep. való. Igen nagy hasonlatosságot találunk a' Verdat és az Alexándriai Muskatály között, de még most nem merjük azt felölk állítani, hogy semmi különbség sem volna köztök.

V. N é m e t O r s z á g i a k.

175. Weisse Corinth-Traube.

176. Blaue Damascener, kék Damascusi szőlő, nagy, hosszú szemű, húsos. Őszkor és télen által enni lehet. Erős természetű, sokáig el áll. Ezt Damas le gros-nak is híjják.

177. Weisse Damascener, fejer hosszás szemű, igen édes.

178. Diamantentraube, fejer Gyémánt szőlő, világos, gömbölyű, nagy szemű, édes, jókor erő.

179. Edler rothe. Nemes szőlő, veres, majd gömbölyű nagy szemű, sokat termett. A' Mosel folyó vize mellől való.

180. Frankenthaler, igen szép, setét kék színű, nagy gömbölyű szemű és vállas (ágas) nagy fűrtű szőlő, édes, és két vagy három hónapig is el lehet tartani. Közönségesen ezt, és a' Fábián 's Muskatály szőlőket szokták az Uri kertekben a' fal vagy verőtzék mellé ültetni, hogy reájok felfussanak. Más neve Captraube, vagy Griechische.

181. Grand-Blanc. A' Mosel folyó vize mellől való.

182. Grüner Franken, zöldes, nagy hosszú-
kás szemű, termékeny. Más nevei: Grüne Frän-
kische, Freinsch, Raisin verd.

183. Muskateller

Pariser

Rother

Weisser

} Gutedel.

Az az: Muskatályos, Fontenblói, veres és Fejér F á-
bián szőlői, azután

184. Kleiner Gutedel, gömöblyü fejr, igen
édes Kis F ábián szőlő.

Burgunder

+ 185. Juliustraube. Ez az igen korán érő édes
fekete szőlő Hertzeg Metternich Udvari 's Status Can-
cellarius és a' külső dolgokra ügyelő Ministernek a'
Rajna bal partján egy igen kies helyen fekvő szőlő-
hegyéről való, mellynek a' tetején áll a' szép kastélyja,
az úgy nevezett Schloss Johannesberg. Körülette szű-
rik a' leg jobb Rajnai bort, melly Schloss Johan-
nesberg- vagy Cabinetswein név alatt esméretes
a' kereskedésben. Innen küldték meg a' leg jobb Raj-
namellyéki szőlőfajokat, a' mellyek ez után fognak
egymás után következni.

186. Frühe Leipziger, Lipsiai fejr, jókor
érő, jó nagy szemű, hosszúkás, édes. Ha a' fal mel-
lett áll, 's reá felfuthat, több szőlőt hoz. Más nevei:
Kilianer, Frühe Orleans, Raisin de Lin-
dau, Seidentraube, Weisse Zibebe.

187. Blaue Marokkaner, Kék Marokkai,
hosszúkás nagy szemű, kellemetes ízű, későtskén érő.
A' falnak mentiben örömet termeszti. Más nevei:
Lämmerschweif, Blaue Geiszdutte. Spre-
nger szerint Augster, Salzmann szerint pedig Uva
pane.

188. Weisse Marokkaner. Fejr Marok-
kai, nagy tojás formájú, húsos, 's tartós szőlő. Más
nevei: Assyrische, Genueser, Portugie-
sische Fleischtraube, Zwetschentraube.

189. Montpelianer. A' Schwetzingeni kertből való.

190. Blaue	} Muskateller.
Grüne	
Rothe	
Schwarze	
Weisse	

A' Muskatály, vagy Szagos szőlő familiája.

191. Oliver, rothe.

192. Oliver, weisse, mind a' kettő a' Schwetzingeni kertből való.

193. Weisse Orleans, Johannesbergből való, gömbölyű jó nagy szemű, igen kellemetes ízű. A' kövér és erős földben 's meleg helyen sokat terem, de későn érik. Örömet ültetik a' fal mellé is, 's a' vészzeit felkötözik. Nyers állapotjában is használják, de bornak majd mindenek felett szeretik. Más nevei: Hartheinisch, Harthengst, Orleanzer, vagy Orlenzer, Rüdesheimer Bergtraube, Weisse Wälscher.

194. Weisse Spitzwälsche, hosszú, zöld, húsos szemű, ágas fűrtű, későn érő szőlő. Nem kedvelik közönségesen.

195. Tarant tscherwenj. A' szeme veres, majd hosszúkás, 's meglehetősen nagyságú. Hertzeg Lobkowitz küldte ezt több más bornak való szőlő-fajtákkal a' Melniki szőlő-kertjeiből Cseh országból. Oda sok jó fekete Frantzia fajokat hozatott a' Hertzegi Familia Frantzia országból, 's az óta terem Melniken a' leg jobb veres bor, mellynek a' szomszéd országokban is nagy a' kelete.

196. Schwarze Tokajer. A' Rajna mellyéken sok fehér és fekete szőlőt elneveztek Tokajinak, ha mingyárt Tokajt soha se látták is. Ennek is ez a' baja. Más nevei: Heinsch schwarze, Rothe Hintsche. Sokszor a' Frantziák is veresnek híjják a' fekete szőlőt; hihető azért, mivel sok szőlő elebb veres, 's csak megérésekor feketedik meg.

197. *Weisse lange Tokajer*, gömbölyű szemű, édes 's ritkás, hosszú fürtű. Azért viseli a' *Fischtraube*, az az, a' Halszölő nevet. Tokajban Hárslevelűnek híjják. Bizonylyal ezt a' nevet akarta Sommer is Olvasóival megesmertetni, mikor azt, — eltévesztvén — *Haschat Laevoelin*-nek írta. Így járt Kerner Prof. és Udv. Tanácsos is a' Tokaji Hárslevelű szőlővel, *) a' mellyet lerajzolt ugyan elevenen és szépen, a' szerént, a' mint szemei előtt a' venyigéről le függött, de alája ő is az előbbeni *Haschat Laevoelin caricatura*-nevet írta.

198. *Trollinger*, fekete, gömbölyű, nagy szemű, 's nagy fürtű, kellemetes ízű, későn érő, és igen termékeny szépszőlő. Másnevei: *Bochsaugen*, *Fleischtraube*, *Schwarze Gutedel*, *Hudler*, *Malvasier schwarze*, *Schwarze Wälscher*.

199. *Van der Laan*. Igen világos, szép, gömbölyű szemű, jókor érő, édes szőlő. A' Fábrián szőlőnek igen közelről való attyafia, A' múlt század elején, *Van der Laan*, Leideni Senátor, Hollandiában sok szőlő-magot vetett el. A' kikelt gyengye szőlő-plánták közzül, idővel ez hozott-magától megnemesedett gyümöltsöt. Azolta a' Senator nevét viseli. Az egész telet is kiállja.

200. *Verd doux, le gros*. Ez alatt a' Frantzia név alatt küldték ezt ide több más Frantzia és Német nevezetűekkel a' Schwetzingeni kertből. Ezen híres kert' értelmes és jártas Inspectorának *Hartweg* Úrnak nevét, már két új szőlő viseli. A' Kert a' Baddeni Nagy Hertzegé.

201. *Uhernitze*, vagy *Uherka*, Melnikről való. Setét kék, majd hosszúkas szemű, ritkás fürtű, Magyar szőlő. A' Deákok *Uva stiptica*, a' Németek *Schlehentraube*, és *Römer*-nek is nevezik.

202. *Zibebe Muskateller*, fejér. Másnevei: *Groszbeerigter Muskateller*, *Groszer*

*) A' 152 dik szám alatt említett munkájában.

gelber Muskateller, Zibeben Muskateller
von Jerusalem.

VI. O l a s z o r s z á g i a k.

A. Sicilia szigetéből valók.

203. *Arione bianco*. Szép, fejr, gömbölyü szemü, asztalra és télre való szölö, Siciliának azon *Tropani* délnek esö 's tenger-mosta völgyéböl, a' melly közel esik Afrikának *Bon* nevü fokához, és *Tunis* városához. Ezen nagy szigetben a' magosan felemelkedett hegyek a' tenger-partok felé le ereszkednek, 's igen kies tájokat 's mezöket formálnak. Illyen ott a' *Marsala* és *Mazara* városkáinak szomszédságokban a' *Campo bello* mezö, melly rakva van élő-fákkal, és az azokra felfutott szölökkel. Itt rakodott meg a' hajónk a' sokféle szölöfajokkal, 's vagy 23 mázsa, apró követsekkal, 's homokkal kevert veres földel, a' mellyben tenyésznek ott a' szölö-tövek. *Marsala* most hires, borral-kereskedö város, a' miolta ott egy *Guddave* nevü Anglus megtelepedett, és a' jó termésböl igen jóféle borokat tud készíteni. A' *Marsala* bornak most mindenfelé nagy a' kelete, 's *Guddave* már is nagy mértékben érzi tudományának és fáradságának megjutalmaztatását.

204. *Calabrese*, fekete, a' szeme tojás formájú. Ezzel adnak szép, világos, vagy setét veres színt a' boroknak, 's vele illatját is, 's izét is nevelik azoknak. A' *Calabrese* szölö-tö igen termékeny, és sok számos esztendőig él és virágzik.

205. *Callona*, fejreres-sárgás, gömbölyü, 's *Augustusban* meg szokott érni.

206. *Catanese*, fekete, gömbölyü szemü. Mind enni, mind tartani jó. A' bora gyenge ugyan, de kellemetes. Sokan éppen azért kedvellik. Eredetére nézve a' *Catanea* városának tájáról, a' tűz-okádó *Etna* hegyének aljáról való.

207. *Catarratto*, fehér, gömbölyű szemű. Augustusban megéri. Igen termékeny.

208. *Ciminneta*, fehér, tojás formájú. Augustusban megéri.

209. *Cornelia*, fekete, görbés. August. megéri.

210. *Corriola*, fekete, hosszú szemű. August. megéri.

211. *Donnone*, fehér, tojás formájú. August. megéri.

212. *Duraca*, fehér, gömbölyű szemű. August. megéri.

213. *Fumosa*, fehér, tojás formájú. Augustusban megéri.

214. *Inzolia*, fehér, tojás formájú. August. megéri.

215. *Inzolia*, fekete, tojás formájú. August. megéri.

216. *Kala*, fehéres-sárgás, tojás formájú. August. megéri.

217. *Lagime di Madonna di Sicilia*.

218. *Liporata*, fekete, tojás formájú. August. megéri; csak asztalra való.

219. *Marsigliana*, fekete, tojás formájú. Szeptemberben megéri.

220. *Minna di Vacca*, fehér, tojás formájú. August. megéri.

221. *Montanaco Re*, fehéres-sárgás, gömbölyű szemű. Augustusban megéri.

222. *Nave*, fehér, gömbölyű szemű. Juliusban megéri.

223. *Nero canino*, vad fekete, gömbölyű. Augustusban megéri.

224. *Perrecona*, fekete, későn érő.

225. *Petrese*, zöldes, gömbölyű szemű. Augustusban megéri.

226. *Pignatello*, fekete, gömbölyű. August. megérik.

227. *Porcellana*, zöldes, tojás formájú. August. megérik.

228. *Regina*, setét veres, tojás formájú. August. megérik.

229. *Triboto*, fekete, gömbölyű szemű. August. megérik. Ennek a' termékeny szőlőnek is el kell Juliusban a' veszszei felső részeit metélgetni, mint szokták a' *Tre volte l'anno* nevű szőlőnek, hogy a' tőke új fürtöket hajthasson, hogy ezek ott (Siciliában) October, November, vagy December hónapjaiban megérhessenek.

230. *Zibebé*, fejr, tojás formájú. August. megérik.

B. Nápoly országból, és Róma vidékeiről, 's Toskánából való.

231. *Aleatico Fiorentino*, nero. Gömbölyű, jó nagy szemű, kellemetes ízű. Kövér földet 's meleg helyet szeret. Enni is jó, de kiváltképpen aszszú szőlő bornak. Valamint a' szőlőt, úgy a' borát is *Aleatico*-nak híjják, 's némellyek még a' Tokaji aszszúszőlő-bor elejbe is merik tenni. A' Cs. Kir. Fő és Toskánai Nagy Hertzegnek, kivált a' jóféle gyümöltsfáiról elhíresedett Florentziai kertjéből küldötték több más szőlőfajokkal egygyütt.

232. *Uva Angiola*. Ez a' jóféle szőlő is Florentziából való.

233. *Biancone*, fejr. A' Fábían familiájához tartozik.

234. *Corniola bianca*. Nápolyból való.

235. *Corniola nera*. Mind a' két fajból jó bort szoktak a' Nápolyiak szürni: de enni 's tartani még is inkább szeretik.

236. *Uva Della terra promessa*, fejr igen ritka szőlő. Florentziából való.

237. *Fiorentina bianca*, gömbölyű, jó nagy szemű, arany színű, a' leg édesebbek között való. Bornak is igen jó.

238. *Fiorentina nera*. Ez a' leg feketébb szőlők között való, gömbölyű, édes. Mind a' kettő Florentziai.

239. *Lacrima dolce*. Florentziai.

240. *Lugliatica bianca*. Ez a' jókori szőlő megérik Julius vége felé. Juliust Luglio-nak híjják az Olaszok; ezt a' szőlőt tehát a' hónap nevére nevezték el. S. Giacomo nevet is adtak neki, mivel Sz. Jakab (S. Giacomo) napjára (Jul. 25ére) meg szokott érni. Fürtje hosszú, szeme hosszúkas. Toscanából való.

241. *Lugliatico*, fekete, gömbölyű szemű, közepszerű nagyságú, húsos, édes. Más neve Luglio-la. Ez a' mi Szeretsen szőlőnk.

242. *Malvagia*, fejr. A' Florentziai kertből való. Erre az igen jóféle szőlőre nehéz szert tenni.

243. *Malvagia grossa nera*. Ez is, mint a' hasonfaja, Görög országnak Morea félszigetéből vette eredetét.

244. *Mammolo dolce*. A' Florentziai Nagy Hertzegi kertből való.

245. *Moscadella bianca*, fejr, a' leg kedvesebb ízű szőlők között való Róma és Nápoly városában. Igen jó Muskatálybor is válik belőle.

246. *Moscadella Romana*. Fejr Római Muskatály.

247. *Moscadello di Castello*. Ez a' Rastélyos Muskatály is nagyon megkedveltette magát mind Rómában, mind pedig Florentziában.

248. *Moscadellone*, fejr, nagy, majd gömbölyű szemű, húsos, 's kemény természetű. Octoberben megérik. Nápolyban nagy betsben tartják.

249. *Moscato bianco*. Rómából való.

250. *Occhio di Pernice*. Fogoly-madár Szeme. A' Florentziai kertből való.

251. *Paradisa*. Rómából való.

252. *Regina*. Florentziából a' Nagy Hertzegi kertből való.

253. *Rosa bianca*. Nápolyból való.

254. *Tinto di Spagna*. Florentziából való.

255. *Tribbiano*. Fejér, jó nagy fürtű, apró szemű, majd gömbölyű szemű. Minden esztendőben termékeny. Enni igen jó, tartani is lehet egy két hónapig. A' meg töppedt szemeiből készül a' szeretett *Vino santo*, melyet sokan mingyárt a' Tokaji aszszúszőlő-bor után, és a' jóféle Tziprus bor elejbe tesznek. Más nevei: *Torbiano*, *Turbiano*, *Terbiano*, *Trebbiano*, Toskánában és Róma környékén *Tribbiano*, és *Tribbiano gentile* a' neve.

256. *Tuccai*, vagy *Tocai nero*. Egy Tokajból való fekete szőlő-tő, melly a' Nagy Hertzegi kertben áll Florentziában.

257. *Uva Barba rossa*. Nápolyból való, veres 's igen termékeny. Octoberre megérik, 's a' telet kiállja.

258. *Zibebbo bianco*, vagy *Zibibo*, nagy hosszú szemű, Nápolyból való.

259. *Zibibo*, vagy *Zebibo nero*, tojás formájú, húsos, édes szemű, Florentziából való.

C. Felső Olasz országból, vagy Velentze, Udine, Bassano, Vicenza, Verona, Brescia, Mailand 's 'a t. vidékeiről és a' Pádus vize mellyékéről valók.

a) Egyedül enni 's tartani valók.

260. *Angelo di Bologna*, fejér. A' Bononiai Angyal. Igen hosszú fürtű, gömbölyű szemű, húsos, kemény, azomban kellemetes ízű. A' telet csak azért is kiállja, hogy a' nagyon elhíresedett nevének megfelelhessen.

261. *Uva Bromptona*, fejr, nagy frtű, gömbölyű, testes, leves szemű.

262. *Cavia debiti*, fekete, leg nagyobb frtű, mellyre nézve kapta a' nevét. A' szeme is nagy 's tömött.

263. *Cedrata*, fejr. A' szeme nagy, hosszúkas, a' haja vagy bőre kemény. Tartós. Azon lapos, nedves vidékről való, Adria körül, mellyet Polesinának hívunk.

264. *Grazia plena*, veresellő, 's feketés. A' frtje sok ágakból áll. A' szeme gömbölyű, jó nagy, 's világos. Sok grátziával nem igen keveskedik.

265. *Moscato grosso*, fekete. A' frtje közep-szerű, a' szeme nagy és testes, rendkívül való kellemetességű.

266. *Occhio di pernice*, tsendes veres színű, kis, ritkás frtű, golyóbis formájú, leves, kellemetes szagú, édes.

267. *Ovi di Gal*. Ezt Toskánában *Galletta*-nak híjják. Más neve: *Speron de Gal*, *Taréjos*; sárgás szőlő.

268. *Pizzutello*, világos veres, hosszú frtű, hosszúkas szemű.

269. *Rossarda*, gránát színű, gömbölyű, gyenge hajú, és bélű, mézes ízű.

270. *Uliaga*, veres, gömbölyű, jó nagy, gyengye bőrű, leves és kellemetes ízű.

271. *Uva carne*, gömbölyű, jó nagy, húsos 's veresellő szemű.

272. *Verone*, fekete, gömbölyű, nagy, erős természetű.

b) Enni 's tartani, és bornak is valók. Mindenik fajból tudni illik kétféle bort készítenek; az egygyiket butéliákra szedik, a' másikat pedig hordókba töltik.

273. *Bresparola*, sárgás, gömbölyű, világos, édes 's kellemetes ízű. Más nevei: *Brespina*, *Vespa uola*.

274. *Buttassa*, fehér. A' fürtje nagy és hosszú, a' szeme gömbölyű, 's kellemetes fűszeres ízű. *Buttazzá*-nak is híjják.

275. *Cenese*, fehér, majd gömbölyű, méz édes-ségű, és igen kedves illatu.

276. *Dell' Olio*, veres, gömbölyű, kis, de igen édes szemű. A' fürtje kurta.

277. *Garganega*, fehér, hosszú fürtű, gömbölyű és édes szemű.

278. *Malvagia*, fehér. Ezt az igen jóféle szőlőt Toskánából hozták Felső Olasz országba.

279. *Malvagia nera*, nagy fürtű, majd gömbölyű, 's megtöltt szemű.

280. *Marzemia*. Ezt is Toskánából és Róma vidékeiről hordták ki. A' szeme igen nagyon fekete, gömbölyű, és a' leg édesebbek között való.

281. *Moscata bianca*, gömbölyű édes és zöld-arany színű, felséges ízű 's illatú.

282. *Pergolese*, vagy *Pergolen*, világos zöld színű, majd gömbölyű, igen nagyon édes.

283. *Persegagna*, fehér, jó nagy fürtű, gömbölyű, kellemetes ízű. Sok szeszszel (spiritussal) bír.

284. *Peverella*, vagy *Pevarise*, fehér, hosszú fürtű, gömbölyű jó nagy szemű, édes és tsípös kellemetességű, van kevés muskatály íze is.

285. *Prosecco minuto*, fehér, jó vastag fürtű, gömbölyű, világos, kis szemű, édes, és igen jó ízű.

286. *Refosco dolce, nero*, igen hosszú fürtű, jó nagy szemű, 's kedves ízű.

c) A' Ts. Kir. Monza-i Kastélynak kertjéből, Máil-
landhoz nem messze, 48 külömbféle szőlő-fajokat
küldtek, de azok közzül még tsak a' következők fe-
leltek meg a' magok neveiknek.

- 287. Casca rossa.
- 288. Corbera di Cassolo, nera.
- 289. Galletta bianca.
- 290. Moscato bianco.
- 291. Moscato nero.
- 292. Novarese nero.
- 293. Orcellina nera.
- 294. Paganone nero.
- 295. Pignola nera.
- 296. Rive d' alte.

VII. Dalmátziából és annak szigeteiből, azután Raguzából és Cattaróból valók.

a) Dalmátziából valók.

297. Bilolussa, vagy Bibola, fejr, fűrtje
középszerű és sokáig el áll, bora is jó.

298. Cibibbo, vagy Cibib veli bili, fejr,
hosszú fűrtű, nagy szemű, igen jó ízű 's fűszeres
illatú. Sok helyen jóféle muskatály bort tsinálnak
belőle.

299. Cibib Muscatan, fejr, igen nagy fűrtű,
kellemetes ízű. Az aszszúszőlő bora is muskatály ízű
és illatú.

300. Cresca, vagy Crivazza bila, fejr, ke-
mény szemű, kis fűrtű. Valamint a' szőlője, úgy szin-
te a' bora is a' jobbak közzül való.

301. Dugov ez az, vagy Diviach, fekete, nagy fürtü, igen jó ízü. A' bora is erős.

302. Lipolistit, (szóról szóra: Hárslevelű) vagy Ludaas, fehér, kis szemű, de sokáig el áll. Többnyire csak enni tartják.

303. Martica, vagy Martinca, vagy Mraissa, fehér. A' fürtje középszerű, a' szemei kemények ugyan, de édesek. Sokáig el állanak, a' bora is jó.

304. Moscato, vagy Muscat mali bili. Fér kis Muskatály.

305. Moscato, vagy Muscat omiski, fekete nagy fürtü. Mind a' fehér, mind a' fekete Muskatályból olyan jóféle aszszúszőlő Muskatálybort tudnak készíteni, kivált Almissa várossában, Brazza szigetének által-ellenében, hogy nehéz párját találni Dalmázián kívül is, kivált a' kinyílt rózsának illatjára nézve, mellyet gerjeszt a' megköstolóban, vagy az avval élni kívánóban.

306. Simonich, vagy Sliva, fehér, kis fürtü. Ezt csak enni tartják.

*italian
Apulian*

307. Troika fekete, nagy és rakodt fürtü, édes szemű, valamennyire kemény haju. Az Olaszok Tre volte l' anno nevet adtak neki. Rendkívül való nagy tápláló erővel bír, 's bámulásra méltó, melly sebesen megújul, 's több ízben termést hoz; kivált, ha Junius vége felé, a' mikor már elhánta a' virágát, a' venyigék végeit elmetéljük, de úgy, hogy a' fürtön felyül, melly azon a' vesszőn függ, több szemet, vagy bimbót nem hagyunk kettőnél vagy háromnál. Ha a' második jövés elhullatta a' virágát, 's kötni (tisztulni) kezdett, el kell ezen új venyigéknek végeit is metélni, úgy, mint az előbbieneknek, valamint szinte a' majd következő harmadik jövésnek is, a' mint azt Berghers Úr, a' maga tulajdon tapasztalásai után javasolja. Nem annyira a' homokos, mint a' kemény földet szereti.

b) Raguzából valók.

308. B u n d a, fehér és sárgás, gömbölyű nagy szemű, igen kellemetes ízű. Tartani való.

309. B r a t c o v i n a, arany színű, hosszúka, világos nagy szemű, és ágas nagy fürtű, nagyon kellemetes ízű. Termékeny. Ez igen jó asztalra való szőlő.

310. K r i v a g l i a, fehér, hosszú, görbe szemű, nagy vállas fürtű, kemény haju, édes 's tsípös. Sokáig el áll a' szél járta kamarákban.

311. L o v o r i s k a, granát színű, hosszúka jó ízű szemű, a' húsa valamennyire kemény, és a' fürtje hosszú. Enni jó, mind nyers, mind meg aszszott állapotjában.

312. P l a v k a n e r a, gömbölyű leg édesebb szemű, 's hosszús fürtű. Kár, hogy még valamivel nem termékenyebb.

313. R u c a t a z, fehér, gömbölyű igen édes szemű. A' fürtje közepszerű nagyságú.

314. R o m a n i a, fehér, gömbölyű nagy szemű. Igen édes és télre való.

315. S l a t a r i z z a, zöldes. A' szeme gömbölyű, közepszerű. A' fürtje testes, köptzös. Nagyon édes, és nagyon sokat termő.

c) Cattaróból való.

316. C i b i b - B r a t c o v i n a b i a n c a. Tsak asztalra 's tartani való. *)

*) Az egészen meg nem érett szőlő-szemeknek így is hasznokat lehet venni. Azokat, mint szokták, ezt a' szőlőt is, a' forrni kezdett vízbe kell tenni, 's mintegy minutáig benne hagyni. Onnan a' fazekat, békédve, a' tüzes hamura állítani, hogy a' szemek megpuhuljanak, mind addig, míg az ember össze nyomhatja vagy törheti az újjával. Annak utánna szitán által kell szűrni. Más nap a' felforralt tsukorba kell a' szemeket tenni;

317. Draschigna, fehér. Bornak is jó.

318. Rovorica nera. Tsak enni 's állani való. Ha férjhez nem adják, a' bora nem ér semmit: de, ha a' jóféle Marzemino szőlőnek borával egygyesítik (összse keverik) igen jó Likör (nádmézes vagy édes bor) válik belőle. Szereti a' kemény földet.

319. Moscatto, fehér. Igen jó enni való szőlő, szereti az erős földet.

320. Cruscavizza bianca. Jó enni 's tartani való szőlő.

321. Crivaglia, fehér. Enni is, és tartani is jó. Ez a' két utolsó is, nem homokos, hanem kemény földet szeret.

VIII. A' Görög szigetekből, vagy az Archipelagusból 's Ásiából valók.

322. Damascusi, fehér, gömbölyű szemű. Asztalra 's tartani való.

323. Görög nagy szőlő, fehéres sárgás, tojás formájú, édes. Egyedül asztalra való. Greco di Napoli név alatt is esméretes.

324. Görög kisebb fürtű, fehéres sárgás, tojás formájú. Ez kevesebb édességű az előbbeninél. Siciliai Görög szőlőnek is híjják.

azokat gyengén felforrasztani, a' tajtéktól tisztogatni 's két nap szárítani. Azután szitán ismét általszűrni, 's deszkára, vagy valamely táblára elteríteni, 's a' nádméz (tzukor) lisztjével, vagy finomporával behinteni, és ha a' felső oldala meg száradt, azt lefordítani, hogy a' felső oldalát is, úgy mint az előbenit, bélehessen hinteni. Ha egészszen megszáradtak, skatulyákra rakják, a' mellyeket előbb fehér papirossal megbéleltek.

325. *Leatico*, fekete. A' fűrtje jó nagy, hosz-
szas, a' szemei ritkások, gömbölyűk, testesek 's igen
kellemetes ízűek. Nagyon derék bor válik belőle.
Kréta (hajdan Kándia) sziget a' hazája. Görög szö-
lőnek 's *Moscato*-nak is hijják. Igen hihető,
hogy a' Florentziai *Aleatico* név is abból lett.

326. *Uva Moscata*, arany színű, apró fűrtű,
gömbölyű szemű, édes 's muskatály ízű. Bornak is
igen jó, még pedig jóféle nemes bornak. Kár hogy
nem termékenyebb. A' hazája Kréta sziget, a' hol
Moscato, vagy *Moscatello* a' neve; Toskánában
pedig *Apiana*.

327. *Uva passa*, fejr. Ez a' szőlő tö sok apró
fűrtöt hoz. A' szeme kitsiny, gömbölyű 's kemény ha-
jú, de igen igen édes. Korintheból való, a' honnan
vette a' nevét, de egész Mórea félszigetben, kivált an-
nak Patras várossa környékén közönségesen termesztik,
's nagy kereskedést űznek vele. A' szomszéd
Zante szigetének nagyon megszerette a' földjét, a'
hol igen bőven szokott teremni.

328. *Uva passa rossa*, igen apró gömbölyű
szemű. Felette édes, kellemetes illatu, 's muskatályos
ízű. Szemének nintsen magva. Igen nagyon jó enni,
ha még egészszen meg nem érett, és egészséges annyira,
hogy még a' betegeknek is adják. *)

*) Ez a' szőlő nagy hasznat hajt a' lakosoknak, kivált *Zante* szigetében,
a' hol Augustus elején megszedik, és fűrtönként az a' végre készített szá-
raztó helyre le rakják, és mintegy két hétig a' nap fényen szárasztják.
Ha valahonnan felhő kerekedik, nyakrafőre rakásra hányják, 's gyékénnyel,
pokróttal betakargatják, hogy az eső ne érje, melly nagy kárt okozott
már sokszor annak megpenészedésével 's elrothadásával. Ha vonó vagy
toló fedeleket húznának, vagy raknának reájok, mint szokták a' kávé-
plantációkban a' szárasztás idejében, úgy kevesebb, vagy semmi kárt sem
vallanának. Ha megszáradtak, leszemezik, vagy mörzsolják a' tsutkák-
ról, és jól megrostálják, hogy a' portól, és a' földtől, mellyet az eső, mi-
kor még a' tőkén függtek, reájok fetskendezett, megtisztuljanak. Azután
zsákokra szedik, és a' lerakodó helyekre (magazinumokba) hordják. Ez
meg van köröskörül deszkával bélelve, hogy a' falnak nedvessége kárt ne

329. Uva d' Aleppo, fejr. A' ftrtje igen hoszu, es sok lenyult agatskákbl álló. A' szeme hoszszúkás 's jó édes. A' húsa valamennyire kemény ugyan, de leves. Méltó a' megjegyzésre, hogy három idő szakasban szokott virágozni es megérni. A' Raisin d' Alep, melyről a' 142-ik szám alatt vólt szó, fekete es egészen másféle.

330. Zibibo moscato, fejr. Más nevei: Moscatellon, Moscaton de Lipari. Lipari egy azon csoport szigetek közzül való, a' melyek Sici-liának szomszédságában, nap-nyugot felé esnek. Uva Salamana-nak is híjják; Toskánában Seralama-na, a' Görögöknél pedig Bumastos a' neve.

Az Astából való szőlő-fajokkal rakott 15 ládáinkat már hozta a' hajó Siriából, es a' Smyrnai partok felől, mikor véletlenül megtámadták azt a' tengeri

okozzon. Azután a' Vevő előtt megméri, hordókra rakják, erősen betapodják, es viszik a' tengeren mindenfelé, 's kereskednek vele.

Egy igen jóféle bort szoktak az Orvas Urak a' gyógyulni kezdett 's fel-láboló betegeknek ajánlani, mely az ellankadt testnek, kivált a' gyomor-nak erejét feleleveníti, es természeti kötelességeinek megfelelésére elkészíti. Ez a' bor az apró, vagy Korinthusi szőlőből készül következő módon; a' leszedett ftrtöket előbb megszáraztják, 's ezen végre a' napfényre kirakják négy nap egymás után, még pedig mindenik ftrtre más ftrtöt tesznek, hogy az által a' rekkenő meleg erejét enyhítsék. Annakutánna a' sajtó mellett álló kádokba hordják, 's egynehány nap úgy hagyják, hihető azért, hogy felhalmozott rakásban lévén, még inkább megmelegedjenek, 's puhuljanak. Most már harmadfél annyi vizet töltögetnek reája, es lábbal tapodják, mind addig, a' meddig csak ollyanná nem lesz, mint valamelly meg gyúrott tészta, a' melyet azután rétenként kisajtolnak. A' mustja veres színű 's homályos, mely a' hordóban majd megtisztul, ha le száll a' sepreje.

Jullien valami Jenorodi nevű likör-borról tesz említést, mely a' Frantziáknál, mint írja, nem igen esméretes. Ezt, úgy mond, a' Zantei szigetben termő szőlőből készítik, 's úgy tetszik, hogy a' Tokaji aszszúszőlő-borhoz hasonló, a' többi híres borokat pedig, a' melyeket az Archipelagusi szigetekben tsinálnak; sőt a' Syracusai Muskatály-bort is felyül haladja.

rablók 's elfoglalták Februarius vége felé 1817-ben. Nagy bajjal, ha mi későre is, ki szabadult ugyan a' hajó, 's vele a' szőlő tövek és vesszők is, de megrogálva tsak Junius felé érhettek Triestbe, a' hol, mivel pestises helyről jöttek, a' tisztulás végett, ismét letartóztattak, úgy, hogy tsak Julius közepé után juthattunk hozzájuk. A' mi életben maradt, tüstént elültettük 's azolta ápolgattuk. Köztök ezek a' nevezetesebbek: A' Smyrnából valók közzül: C a d i n P a r m a k; ezen két Török szónak ez a' magyarázatja: A s z s z o n y o k u j j a; azután T s e k e r d e s i s (szóról szóra, Mag nélkül, vagy Korinthusi); a' J e d i V e r e n; a' Smyrnai N a g y M u s k a t á l y és a' M e i g e s (azaz: boros). Az utólsóból válik il famoso V i n o d e t t o d i O m e r o, a' ma híres H o m e r u s b o r a. A' mi Konstántzinápolynak szomszédságából K i s Á s i á b ó l küldődött, mind asztalra való. A' Cyprusi szigetnek szőlőiből azok, a' melyekből szűrik a' nevezetes V i n o C o m m e n d e r i a és V i n o b i a n c o M a r g u n e l l a. Az Aleppoi, és Siriának Beirut, Tripolisi és a' Libanon hegyéről való szőlő-fajokból, azokat, a' melyekből sajtólják a' ma elhíresedett V i n o d' o r o, azután V i n o g i a l l o, n e r o és r o s s o 's a' t. borokat. A' többi Török és Görög szőlőkről, valamint szinte az új veres, most a' leg nagyobb fürtü, D e c a n d ó l nevü szőlőről, a' G r o s s e r o t h e S a a m e n t r a u b e, C h a s s e l a s r o u g e r o y a l, R a i s i n d e M o n t p e l l i e r nagy fürtü szőlőkről, ez úttal azért nem értekezünk bővebben, mivel a' szaporításra még nem alkalmasok.

331. J e d i - V e r e n. Ez Török szó. J e d i annyit tesz mint hét, V e r e n pedig annyit mint adó, az az: Hétszer adó, vagy termő. Smyrnából való. Ez az a' felette termékeny szőlő, a' melyet az Olaszok T r e v o l t e l' a n n o, a' Dálmáták pedig és Raguza 's C a t t a r o lakossai T r o i k a szőlőnek neveznek. A' Kréta, szigetiben lakó Görögök H e p t a c y l o n - n a k híjják, mivel hétszer hoz termést. Sieber Úr azt írja

erről a' nevezetes szőlő-töröl *) hogy: „nem virágzik „az egyszerre, hanem most majd ez a' fürtje, azután „majd a' másik; 's rendszerént hét, kilentz 's tizenegy „fürtöt is hoz egy másután. Ezek mindnyájan három „hónap lefolyása alatt virágoznak, és három hónap „kivántatik a' megérésekre is. Azért mindég érett „szőlőt szedhet le róla az ember“ (mint fügét a' fügefáról). A' Krétai lakosok nem szokták a' veszszeinek végeit a' virágzás után elmetélgetni, mint szokta azt Borghers Úr Frantzia országban; 's hihető, hogy ezen vele való bánásnak lehet az ő rendkívül való nagy termékenységét tulajdonítani.

Persiából terjedt el mindenfelé Á'siában és innen Európába sok gyümöltsfákkal a' szőlő is. Annál fájdalmasabban esik, hogy a' szőlőnek ezen eredeti helyéről a' várt fajokat kezünkhöz nem vehettük.

Megeshetik, hogy újabbi fáradozásunknak sem fog sikere lenni, mivel a' vesszőket és szőlő-tőket egy esztendő alatt Síránál tovább nem hozhatják, a' hol azokat elültetik, 's tsak a' második esztendőben küldhetik onnan a' kívánt helyre.

Köz haszonra való dolgot követne el kétség kívül az a' Hazafi, a' ki az Erdélyi vagy Magyar Országi Örmény kereskedőket reá venné, hogy az előttök esméretes úton módon meghozatnák Persiából a' legjobb szőlő fajokat, úgymint: Ispahán fővárosának vidékeiről a' Kismis (Kichmich vagy Kischmisch), Risbaba (Rischbaba), Askeri (Aschkeri), és mindenek felett a' nagy fehér és nagy veres Damascus (Damas) szőlőket, mellyeknek fürtje legalább is 12, 15 fontot nyom. Ezen utolsóból készül ama híres Sírász (Schiráz) nevű bor, a' melly nemcsak Persiában, hanem egész napkeleten leghíresebb. Lehetne még ezeken kívül más akár asztalra, akár bornak való jó fajtákat is hozatni.

*) Illyen tizmű munhajában: „Reise nach der Insel Kreta im griechischen Archipelagus im J. 1817 von F. W. Sieber, több tudós Társaságoknak tagja. Rézre mettzett rajzolatokkal és mappákkal 8-od rétbén, 2 jó nagy kötetben. Leipzig 1823.

M Á S O D I K R É S Z.

V á l o g a t o t t

B o r n a k v a l ó s z ő l ő - f a j o k.

I. Magyar, Erdély 's Horvát Országok.

A. Fejér bornak valók.

A' Hazai borok között örömost a' Tokajinak adjuk az elsőséget, minekutánna a' Spanyolok és a' Frantziák is, kik a' magokét az éig magasztalják, a' Tokajiról tsak ugyan megvallják azt, hogy hozzá fogható nints más a' világon. *)

*) Tokaj mező-város, Zemplén Vármegyében fekszik, egy nagy hegynek a' tövében, a' Tisza jobb partján. Ezt a' többi szomszéd Kárpáthus hegyeitől elvált, 's igen magasan felemelkedett kerek hegyet Tokaji hegynek híjják; köröskörül szőlővel béültették, 's tsak a' teteje felé való, jó nagy, de hideg részét hagyták ültetetlenül. A' délnek eső leg jobb oldalán fekszik Felséges Királyunknak Birtokaihoz tartozó nagy szőlő, 's ahoz nem messze, Tartzal mező-várossa, a' Királyi tágas nagy pintzékkel. A' valamivel hátrább maradt Kárpáthus hegyei észak felől lefelé ereszkedvén, a' Tokaji hegynek szomszédságába le kanyarodtak, és hét vagy nyoltz mértföldnyire terjedő fél holdat formáltak. Ezen kisebb hegyek allyán feküsznek Toronya, Sátorallya-Újhely, Sáros-Patak, Olaszi, Tóltsva, Erdő-Bénye, Olasz-Liszka, Bodrog-Keresztúr, azután Mád, Tállya és Szántó, a' melly, többnyire mező-városokat, a' rémítő 'Tatár futás után IVdik Béla Király idejében megszállták Hazánk lakosai,

A' leg jobb és a' leg drágább Tokaji bor, az úgy nevezett Essentia, a' mellyről a' mi nagy érdemű Hazánkfia, Királyi Tanácsos Dercsényi János Úr; egy a' Tokaji bornak a' más Nemzetektől elesmert betséhez 's elsőségéhez képest, a' régen megérdemlett vele való kereskedést, és a' most nagyon megtsökkent kivitelét tárgyazó fontos Irásában, mellyet 1819-ben egy Nagy Utazónak elejbe terjesztett, azt jegyzi meg, hogy az Essentia valóságos Nádméz-Olaj, melly, ha több esztendőig áll, sokkal jobb az egészség fenntartására 's megerősítésére, mint akármelly ingerlő vagy erősítő orvosi szer. A' melly arany tseppek tudniillik a' megaszott szemekkel terhelt, felállított 's fedél nélkül való hordónak fenekére magoktól leszívárkoznak, azokat szokták gondosan össze-töltögetni 's Eszentziának nevezni; 's valamint a' jóféle Görög, Olasz, Frantzia 's Spanyol borokat, úgy szinte az Eszentziát is, más gyengébb borokkal, bizonyos mértékben egygyesíteni, 's azzal betseket 's híreket nagyobbra vinni.

A' Fejér Muskatályból, mellyről a' 32-dik szám alatt van szó, Muskatály aszszuszölő bort is készítenek, melly a' fenn tiszteltt Királyi Tanácsos Úr jegyzése szerint felér a' Maderai Málvásiával, és a' Pico, vagy az úgy nevezett Vino pasado híres borokkal, mind édességére, és fűszeres illatjára, mind pedig belső erejére és szép sárga színére nézve, a' Lunelli Frantzia muskatály-bort pedig felyül haladja.

Ha megszűnt, a' Nádméz-olaj tsepegni, a' megaszszott (vagy malozsa) szemeket az Aszszuszölő bornak készítésére fordítják. Három tele putton malozsára, három magyar akó vagy tseber mustot töltenek. Egy putton, 44 Posonyi ittzés, az úgy nevezett Atalag vagy Tokaji hordó, három magyar akós.

's sok Olaszok, és a' napkeletnek 's délnek eső hegyek oldalait szőlővel újra bé ültették. A' Tokaji hegynek tehát, és ezen 7 vagy 8 mértföldnyire terjedő, 's szőlővel bé ültetett hegyeknek részeit Hegyalljának híjják, és az ott készült boroknak is Tokaji bor, vagy Hegyallyai bor nevet adnak.

Sokan öt putton aszszúra töltik a' három akó mustot. Minek előtte mustot töltenének a' malozsára, elébb kitapossa azt a' napszámos, 's lábaival össze gyúrja, mint a' tésztát. Ezt a' darab tésztát vagy pogácsát más kádba teszi, 's folytatja a' taposást. A' három, vagy, a' ki drágább aszszúszőlő bort szeret, öt putton malozsából vált pogácsákra tölti a' három akó mustot, 's azt 24 vagy több óráig úgy hagyja, hogy a' szemek általázzanak, 's elválljanak egymástól. Gyakorta fel is kavargatja, azután lassan kisajtoltatja, 's átalagba tölteti. Hogy a' forrás hamarább 's kívánt tökéletességgel mehesen véghez, sokan a' már forrni kezdett 's az által megmelegedett mustból egy harmad - részt, két harmad - részt pedig az azon a' napon kisajtolt mustból töltenek az öszszegyűrtt malozsákra. Az így készült Aszszúszőlőbor az, mellyet, kívált ha több esztendősek, annyira tudnak betsülni a' külső Nemzetek, *) kik, mert talám az Eszentziára könnyen szert

*) Lengyel országban 's Silesiában a' sok esztendősek Aszszúszőlőbornak *Vino Vitrawno* nevet adnak, 's buteliájáért, esztendeihez képest, 2 vagy 4; sőt 8 és több aranyat is fizetnek. Illyen ó Aszszúszőlő Tokaji-bort, leg alább is száz huszonkét esztendőst vőlt ezen Jegyzést Irójának szerentséje inni a' Felséges Saxoniai Király *Fridericus Augustus* asztalánál 1822-ben Aug. 18-dik napján, mellynek színe zöldes vőlt, 's édességét már elvesztvén, olyan substántziából állott, mellynek ereje a' belső részeket kellemetesen elfutotta 's éltette, 's gyengén electricisalta. Az említett 122 esztendőseknek bebizonyítására méltóztatott a' közel 80 esztendősek, mély tiszteletre 's szeretetre méltó Felség ezeket előhozni: „Az én „Eleim közzül III-dik Augustus a' Lengyel Királyi Thrónuson ülvén, a' „Varsói udvari pintzéibe Tokajból szállíttatta a' jóféle borokat, 's egygyiknek az ajtaját szokás szerént 1700-ben, kövel bérakatta, a' mint ezt az „esztendő - számot a' bérakott ajtón felyül látni lehetett. A' most megkóstolt Tokaji bor ebből a' pintzéből való, melly örökségül egészszen „reánk jutott. Már most nem lesz nehéz kiszámlálni, hány esztendősek? „Van még egynehány butélia bolőle. Reménylem, hogy más Magyar „Vendégemnek is kedveskedhetem vele, mint igaz Tisztelője a' Nemes „Magyar Nemzetnek.“ Ez a' nevezetes tanu - bizonyság sok mende - mondának megtzáfolására, 's egyszersmind annak bebizonyítására szolgál, hogy a' Tokaji aszszúszőlőbornak híre, neve, sokkal régibb, mint némeltyek vélekednek, és hogy már 122 's több esztendővel ezelőtt kereskedést üztek vele Lengyel Országba, 's más szomszéd tartományokba.

nem tehetnek, sok helyeken, az Aszszúszőlőborral Eszentzia név alatt élnek.

A' Másolás, vagy az előbbeni bornak Másolása, így megy véghez: A' ki sajtolt aszszúszőlőnek törkölyét össze meg össze darabolják, a' lehetőségig apró részekre, reá mustot töltenek, 24 vagy 30 óráig benne hagyják, gyakran felzavarják, végre kisajtólják. Némellyek malozsát is tesznek hozzá, de a' Másolásban mindég több mustnak kell lenni, mint malozsának. A' Másolás nem köthet ki ugyan az Aszszúszőlőborral, se ízére, se kellemetességére nézve, de még is, ha szeszt 's erejét tekintjük, annak bátran elejbe léphet.

Az Eszentzián, a' Tokaji Muskatály-, 's az Aszszúszőlő boron, és a' Másláson kívül közönséges fejér bort is szürnek a' Hegyallján.

Most következnek már azok a' szőlő-fajok, a' melyekről a' megaszszott szemeket szokták October utolsó napjain kezdett szüret alatt letsípdesni. Illyen mindenk felett a' Hólyagos Formint, melyről az Első Részben a' 11 dik szám alatt emlékeztünk, és a' melynek az aszszúja leg szebb és leg jobb minden szőlők között. Igen termékeny, erős és állandó szőlő-tő.

332. Hárslevelű, arany-színű. Majd olyan a' szaga, mint a' Muskatálynak. Fürtje hosszú, az aszszúja igen jó, 's bőven terem.

333. Fejér szőlő. Kedves ízű, 's jó zsíros, de lágyabb az aszszúszőlője. Ha sokat eszik az ember a' Fejér szőlőből, eltsapja a' hasát. A' tőkéje leg nagyobbra nevedik, 's leg állandóbb.

334. Balafánt, fejér, gömbölyű, nagy szemű, igen tömött, 's bőven terem.

335. Járdovány, fejér. Néha szüretig, az egész fürt megaszszódik. Bornak igen jó, 's bőven terem.

336. Pataki, fejér, gömbölyű, nagy szemű, igen leves, az aszszúja is jó. Igen nagy fürtöt 's sokat terem.

A' következőket csak mustjokra nézve használják,
ú. m.

337. B á t a i, fehér, gömbölyű 's igen leves. Egész a' karó hegyig szokott teremni. A' kik sok bort akarnak szűrni; ezt szaporítják. Ha elsoványodik, hamar elhadja a' fáját, azért gyakran kell trágyázni, és homlítani. Az Alföldön, az az, a' Tisza mellyéken le Szeged felé, Alatt-termőnek nevezik, mivel rendszerént a' tőkéjéből 's nem a' vesszeiből hozza a' termését.

338. B o r o s - b i v a l y. Igen termékeny, úgy annyira, hogy a' vesszők tetejéig hozza 's megtartja a' termését. Kedves ízű.

339. D e m j é n, fehér, gömbölyű szemű, nagy hosszas, 's vállas fürtű.

340. G y ö n g y fehér, vagy G y ö n g y - s z ö l ő, gömbölyű szemű, tömött, gyenge haju, igen édes.

341. P u r t s i n fehér.

A' P o l y h o s fehér, leg termékenyebb, de leg alábbvaló szőlőről, csak azért teszünk említést, hogy kiki ójja magát tőle.

Egynehány Asztalra való Tokaji szőlőkből bort is szoktak szűrni. Ime a' melly szám alatt már fellyebb megjelentek, itt következnek:

8. B o r o s fehér.

15. G o h é r, fehér.

16. M a l o z s a G o h é r.

25. K e t s k e t s e t s ü fehér.

29. K r i s t á l y szőlő.

39. Ö k ö r s z e m fehér.

41. P e t r e z s e l y e m szőlő.

45. R ó z s a szőlő.

47. S o m b a j o m fehér.

55. T ö k s z ö l ő fehér.

Szürnek még Szerentsen, és más helyeken is, a' Hegyalljának szomszédságában jó borokat, de azok nem számláltatnak a' Hegyalljai borokhoz.

Golop azonban, Tokajhoz majd 3 mértföldnyire, Tályához pedig közel fekvő Jósága Méltóságos Báró Vay Miklós Első Vitze-Ispány Úrnak, megérdemli valóban, hogy borainknak jobb és jobb karba való hozásában 's nemesítésében fáradozó Hazafiak szemeiket reá függeszszék, a' Magyar Habzó vagy Pezsgő bornak készítésére nézve. Ebben a' Méltóságos Báró magát a' hoz a' Frantzia szokáshoz és módhoz tartja, mellyet tapasztalt és megtanult Campaniában (Champagne) egy jól elkészült tudós Hazánkfi, kit szüntelen a' Haza Jovának előmozdítására törekedő Néhai Nagyságos Édes Attya utaztatott a' maga költségén Frantzia 's más külső országokba. A' melly szőlő fajokból szűrik Golopon a' Sámpanyi bort, ime ezek: Furmint, Fejér szőlő, Fejér Purtsin. Ez a' három a' leg jobb. Azután Király édes, 's Júfark szőlő. Nagy bizodalommal lehetünk a' fáradhatatlan Báró Úrnak a' még hátra lévő próba-tételeire nézve is, hogy t. i. meghozatja Campania tartományjának Ay, Mareuil és Disy, mind a' három közel Epernay-hez; azután Sillery igen híres szőlőiből ezeket a' pezsgő Sámpanyi bornak való leg jobb fejér fajokat, u. m. Plants d'orés, főképpen Plants d'orés d' Ay, Epinette; a' feketékből pedig: Pineau, kiváltképpen a' Franc Pineau, Morillon, Meunier, Formenté szőlőket. Ha majd a' Hegyallyán egynehány ezer Sámpanyi fiatal tövek, vagy vesszők el fognak ültetődni, könnyű lesz idővel azokat ezerre meg ezerre szaporítani, 's a' megtett próbák által világosságra hozni, ha lesz é azután szükséges a' Frantzia fiatal szőlőtöveket és az eredeti pezsgő borokat olly messze földről 's annyi sok költséggel meghozatni?

Frantzia Országban, valamint szinte másutt is addig szokták a' jó mustot főzni, mig a' kigőzölgés, és tajtékozás által, egy harmad rész, ollykor több is elenyészik belőle. Ezt a' forró mustot úgy is gyenge, vagy a' tartós esők miatt vizessé lett mustra töltik ennek

kisajtolása után, hogy ezt édesebbé, 's jobbá tegye, és a' forró melegsége által a' must-forrását hamarább és egyszerre eszközölje. Ha pedig mind addig főzik a' jó mustot, míg megsűrűdik, annyira, hogy méz édességű Szirup válik belőle, azt nyerik vele, hogy a' szirupnak annyi hasznát veszik, mint a' drága nádméznek, 's még a' gyümölcsöknek szokott befőzése alkalmatosságával is élhetnek vele, mint mások a' tzukorral.

Néhai Szirmay Antal, Udvari Tanácsos, és az Eperjesi Districtualis Táblának Praesese, Notitia topographica, politica inclyti Comitatus Zemplinensis tzimű munkájában *) a' 17-dik oldalon 25 külömbféle Tokaji szőlő-fajokat nevez meg, Jullien pedig a' Topographie de tous les vignobles connus **) a' 446-dik levelen, 35 féléről tesz említést Zemplén Vármegyében. A' mi Gyűjteményünkbe 50 külömbféle szőlő-fajt küldtek hozzánk Tokajból és Tartzáról. Meg neveztünk már ezen Lajstromunkban a' 6. 7. 8. 11. 12. 15. 16. 18. 20. 25. 26. 28. 29. 32. 34. 39. 41. 42. 45. 47. 48. 50. 55. azután 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. szám alatt harmintz három félét. Most a' még hátra lévő 17 fajtákat is ide rekesztjük, úgymint:

Bakator, fekete Muskatály, és Szeremi Zöld, de a' mellyek már a' 2. 33. és 52-dik szám alatt előfordultak. Következnek a'

Fejérek között:

342. Rongyos Demjén, hosszas szemű.

343. Változó Fejér szőlő, megérésekor tündő színű, egyéb eránt olyan tulajdonságú, mint a' Fejér szőlő (333).

344. Aranka Formint. Kár hogy kiveszett.

*) Kinyomtatott Budán 1803. 8-ad rétbén, 485 old.

**) à Páris. 1822. 8-ad 580 old.

Jegyzés. Ez a' levél, a' mint a' lapok száma mutatja, kétszer van kinyomtatva; mivel az elébbeni 47-dik és 48-dik lapokon változtatást kellett tenni. A' harmadik árkusnak utolsó levelét tehát, a' beköttetéskor ki kell vágni.

345. Madarkás Formint, vagy Madár szőlő, vagy Madárka. Ritkás, de igen édes szemű. A' madarak, kivált a' seregélyek, ha a' tsöszök jól nem vigyáznak, leeszik.

346. Júfark. Nem igen dítsérik.

347. Leányszőlő. A' szeme közép nagyságú, 's megérésekor arany színű. Igen leves, és ha sokat eszik az ember belőle, ez is eltsapja a' hasát, mint a' Fejér szőlő. Aszszúnak is jó, valamint a' 539-dik szám alatt említett Demjén is.

348. Lelt szőlő; Zöld szőlőnek is híjják. A' szemei tömötten állanak, zöldesek és levesek.

349. Lisztes, gömbölyű szemű, közép nagyságú.

350. Polyhos, már emlékeztünk róla a' 45-dik levelen.

Feketék között:

351. Veres Boros, ha jól megérik, fekete.

352. Budai, fekete. Budán schwarze Katarker a' neve, a' Kadarkából tsinált szó. Ez adja a' jóféle veres Budai bort. Aszszúja is van a' jó esztendőekben.

353. Egri, fekete. Nagy fürtű, termékeny, 's az aszszúja is édes.

354. Fekete Formint. Levelére 's gerézdjére nézve az, a'mit Budán Kleinschwarze-nek neveznek, 's örömet szaporítanak.

355. Gatsai, fekete, az Alföldről került ide a' Bataival és a' Bakatorral.

356. Gerzsely, kékes. Levelére 's tartósságára nézve a' Rózsa szőlőhöz hasonló.

Az ennyiféle Tokaji szőlő Varietások között sok igen igen jó fajták találtak, mind a' bornak valók, mind pedig az asztalra 's tartani valók között; nem lehet tehát rajta tsudálkozni, hogy a' Tokaji szőlőket minden felé elhordták. Mi a' Spanyol, Frantzia, Olasz és Német országi, kivált a' Rajna mellyéki szőlők között sok Tokaji fajtákat találtunk. Egynehány esztendővel ez előtt mi is megküldtük a' jobb Tokaji fajokat Londonba a' világ

szerte esméretes Tudós Benks Úrnak kívánságára, ki azokat Afrikának Caput bonae spei fokára küldötte, hogy ott a' Constantziai borral kedveskedő szőlők mellett, elültettessenek 's szaporittassanak. Küldöttünk sok ezer venyigét Russiába is, a' hol a' Dniester partján fekvő Chotym várához nem messze elültetődtek.

A' Tokaji hegy, a' tisztelt Szirmaynak munkája szerint, belől kősziklából, felyül pedig parázs, fővénnnyel és homokkal kevert agyagos földből áll. Chaptal pedig, a' Chimiának híres Professora, azután Frantzia országnak belső Ministere, Hazája szőlősgazdáinak oktatására, a' Bor készítésének Mesterségéről írt könyvében azt jegyzi meg a' 26-dik oldalon, hogy a' jóféle Tokaji borok, valamint szinte a' derék Olasz borok is, a' milyen a' híres Lachryma-Christi, Vulkanus (tüzet okádott, vagy most is okádó) hegyek allyán tenyésznek.

Towson is (Anglus Doktor) a' Hazánkban tett utazásáról írt munkájában *) ugyan azt állítja, midőn a' Tokaji hegyen látott kőszikla darabokat basalt-kőnek nézte. De a' 42-dik oldalon nevezett Dercsényi tisztelt Hazánkfija **) sok okokkal támogatja a' maga vélekedését, melly annak megmutatására tzelez, hogy a' Tokaji hegyet inkább Neptunus, mint Vulkanus-munkának lehet tulajdonítani.

Beudant (Bödán) Úr, a' Frantzia Király Ásvány-Gyűjteményének Al-Directora utazott 1818-ban a' Király költségével Magyar országban, hogy annak sok századoktól fogva elhíresedett arany-bányáit megvizsgálja, 's tanubizonyságot tegyen annak a' Mexicoi, Perui 's a' t. gazdag bányákhoz való nagy hasonlatosságáról, mellyről közönségesen tisztelt Humboldt Úr, 's más utazó Mineralogusok emlékeznek; nem külömben arról is, mennyiben lehet hitelt adni azon Saxoniai Mineralogusoknak, kik a' Magyar földet gondosan eljárták, 's azt állítják, hogy hegyeinek nagyobb része az özön-víznek

*) Travels in Hongarie, with a short account of Vienna, in the year 1793. London 1797. 4-ed rétbén. Ennek Frantzia fordítása kijött Párisban 1803.

**) Über Tokajs Weinbau, dessen Fechsung und Gährung. Wien 1796. írt munkájában.

művei, nem pedig a' föld gyomrában égő tűznek. Hasznos igyekezeteiről bizonságot tesznek a' Király költségén világra bocsátott fáradságos munkái, *) mellyekben sok okokat hord elé annak megmutatására, hogy Selymetz-, Körmözt-, Új-bányának (Königsberg) meszsze terjedő hegyei; azután a' Tokaji hegy, a' Hegyallja, a' Veresvágási (Czervenitzai) a' hol az Opálbányák vannak, mind Trachit hegyek **) az az, a' legrégibb időbéli Vulcanusok.

Valamint a' Magyar bányáknak, úgy szinte a' Tokaji, Ménesi 's a' t. boroknak is megadja Beudant Úr az elsőséget, még a' válogatott Frantzia borok között is. A' Tokaji hegynek magasságát 130 ölre teszi a' tengernek színén felyül ***) A' Tisza vize Tokajnál 63 öllel magasabban áll, mint a' tenger színe, Szólnoknál 58 öllel, Földváránál pedig, Báts Vármegyében, tsak 40 öllel.

Szirmay Ádám ezekről is tesz említést a' maga munkájában: „Ha a' 4 vagy 5 putton kitaposott aszszúszőlőre 3 akó mustot töltöttek, 's azt gyakorta, addig

*) Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l'année 1818. par F. S. Beudant, Chevalier de l'Ordre royale de la Legion d'honneur, Officier de l'Université royale, Membre de la Société philomatique de Paris, Associé de la Société géologique de Londres etc. 3 Kötetben, 4-ed rétkben, egy különös Kötet 7 táblákon 47 hegyeknek leábrázolását és 2 közönséges és 2 különös mappáit foglalja magában Magyar országnak. Az ár 36 f. ezüst pénzben. Németre is le van fordítva; de tsak a' hegyeknek tulajdonságairól szolló részek, ilyen izím alatt: Mineralogische und geognostische Reise durch Ungarn im J. 1818 von F. S. Beudant, Ritter des Königl. Französ. Ehrenlegion etc. Deutsch im Auszuge bearbeitet von C. Th. Kleinschrod. Mit 3 Karten. Leipzig 1825. Nagy 8-ad rétkben. 597 old. Az ár 17 f. váltóban.

**) Trachys Görög szó, annyit tesz, mint durva, egyenetlen p. o. egyenetlen 's durva tapintású kődarabok. Van Gránit formájú Trachyt, Porfir formájú, van Földes-, Salakos-, Tajtékkő Trachyt. Vannak Trachyt Conglomerátok (Gyülevészek), vannak Tajtékkő-Gyülevészek, kivált a' Tokaj hegyen, Tályának Sátor nevű hegyén, a' Szántói, a' Mádi, Liskai, Erdő-Bényei, Toltsvai 's a' t. hegyek allján.

***) Mennyivel alacsonyabb ez tehát a' Tátra hegyénél, abból kitetszik, hogy annak magasságát Késmárk városánál 's Lomnitz falunál 1380 ölnék lenni állítja. A' legmagosabb hegy Austriában, a' Schneeberg, mellyet Győr tájáról is láthatni, 974 öl, Bürg Asztronomus mérése szerint.

kavargatják, míg jó formán forr: akkor némellyek a' kádnak lyukatsos fenekén által szűrik, úgy hogy a' kádban csak a' seprős részek maradnak. Mások az aszszúszőlővel össze kevert mustot bádognak, vagy más pléhes rostán eresztik által, 'sa' levét kezekkel kinyomják. Többnyire pedig zsákba töltvén a' leves malozsát, azt ki tápossák. Ha a' szüret középszerű is, megsűrnek ebben a' (Zemplén) Vármegyében, mindenféle borokat össze vévén, 240 ezer akó bort, vagy 80 ezer átalagot, 5 akót számlálván egy átalagra.

„Legédesebb és csak nem legjobb aszszú-szőlő bor a' Tartzali, kivált az, melly a' Tokaji hegy' délnek eső oldaláról való, mellyet Mézes málnának hívnak: — Ott fekszik Felséges Királyunk szőlője is, azután a' Tokaji, és Mádi; legtestesebb a' Tállyai, majd legerősebb a' Zombori, legfűszeresebb a' Pusztaszegi (Keresztúr és Liszka között) és az Árbonya-Zsadányi, legtartósabb a' Toltsvai és az Erdő-Bényei, még a' tengeren is.“

„A' Zemplén Vármegyei borokat ilyen rendbe lehet szedni A. B. C. szerint. Az I-ső rendbéliek ezek: Erdő-Bénye, Kis-Falud, Bodrog-Keresztúr, Olasz-Liszka, Mád, Olaszi, Ond, Sáros-Patak, Petrahó, Rátka, Pusztaszeghi, Tállya, Tartzal, Tokaj, Toltsva, Kis-Toronya, Vámos-Ujfalu, Sátorallya-Ujhely, Zombor, Árbonya-Zsadány.

A' II-dik rendbéliek: Bári, Bekecs, Kövesd, Király-Helmetz, Lagmótz, Monok, Szentés, Szerents, Szőlöske, Nagy-Toronya, Zemplén.

A' III-dik Sorban állanak: Barkó, Gál-Szécs, Kri-vostyán.

„Száz esztendővel ez előtt divatjában vólt a' szőlőmívelés Homonna 's Varánó mező-városok táján is, jól lehet a' szőlők észak felé, a' hegyek közzé estek, Tokajon felyül, legalább is 12 mértföldnyire: de egymásután abba hagyódtak, mivel a' várakozásnak eleget nem tettek.

Itt szükség megjegyezni, hogy 49-dik gráduson felyül, észak felé, nints Magyar országban szüretelni va-

ló szőlő. Megterem ugyan, meg is érik a' fal mellett, de az csak enni vagy tartani való lesz. *)

Mind azok a' helységek, a' Hazában, mellyek a' 48 és 49-dik grádus között, nap kelet, vagy nap nyugott felé fekszenek, és a' szőlő-hegyei jó borral kedveskednek, íme következnek egymás után:

a) Tokaj, de már erről feljebb a' 41-dik 's következő oldalakon szóllottunk.

b) Vinna, Ungvár Vármegyében, közel Zemplén Várm. határához. Szőlője legfeljebb esik észak felé a' Hazában, a' bora mégis olyan jó, hogy a' Fő Nemesség által felállított Pesti Casinóban annak arra a' Szerednyei-vel egyenlő.

c) Szerednye mező-város, Ungvár Vármegyében, Ungvár és Munkács között a' posta úton, elhíresedett a' jó fehér borára nézve. Beudant szerint a' Vihorlet magas hegy Zemplén Vármegyében, elágazik Ungvár, Beregh és Máramaros Vármegyékbe, mind Trachyt hegyek. Vihorlet Tót szó is egy hajdan tüzet hányó 's el-

*) Hogy a' gradusokról valamely kevés tudományt vehessen a' Mathematica Geographiában nem jártas szőlősgazda, kedvéért ezeket hozzuk elé. A' Tsillag-visgálók sok circulusokat, (Kört 's abrantsot) gondoltak ki, mellyek a' Földgolyóbisát körül veszik. Ha a' Földgolyóbisát mint valamely képtelen nagy hordót képzeljük magunknak, a' mellynek aknáján keresztül olyan abrants megy körül, melly a' hordót két egyenlő részre osztja, úgy megfoghatjuk, miért nevezik az ilyen abrantsot Aequatornak (egyenlítőnek) és ha az abrantsot ki egyenesítik, Lineának. Ettől a' közép abrantstól észak felé menvén 15 mértföldnyire, más abrantsot gondoltak ki, ennek szomszédságában ismét másat, és így mindössze 90 ilyen abrantsot az északi sarkig, úgy, hogy egyik abrants a' másiktól 15 mértföldnyire esik. Hasonlóképpen a' közép abrantstól kezdve, délfelé menvén, 90 ilyen abrantsot számlálnak. Ezt a' circulust vagy abrantsot hívják tehát Grádusnak, és mivel 90 ilyen abrants van, grádus is 90 van. Egy Grádus 60 minutumra vagy fertály mértföldre osztódik, és így Tokaj, 48 Grádus és 8 minutummal esvén az Aequatortól észak felé, 722 Geographiai mértföldnyi meszszeségre van tőle, az északi sarktól pedig 628 mértföldnyire. Egy Geographiai mértföld valamivel rövidebb egy posta-mértföldnél, a' melly rendszerént 4000 ölnyi.

aludt hegyet jelent. Illyen, a' szőlőnek jóságát nevelő Trachyt földje van a' Szerednyei szőlő hegynek is.

A' Szerednyei szőlők, a' mellyek nálunk is megvan-
nak, ezek:

Az itt következők már eléfordútlak a' mi Lajstromunkban, u. m. 8 Boros fehér, 333 Fejér szőlő. 11 Formint ritka fürtű, Formint sűrűbb, Hegyallyai zöldes fejér. 15 Gohér jókori, fehér, Gohér, hosszúkas. 25 Ketsketsű, zöld. 26 Ketsketsű, fekete. 32 Muskatály, sárga. 36 Muskatály, zöld. 42 Purtsin, fekete, vagy Kőkény.

A' következők pedig most először fordulnak elé,
úgy mint:

357. Boros, ritkás, vagy rongyos.

358. Boros, zöld, vagy Zelenetz.

359. Fajtalan, ritkás.

360. Fajtalan, sűrű.

361. Fekete, ritkás.

362. Gohér, ritkás, gömbölyű szemű.

363. Hárslevelű, ritkás.

364. Hárslevelű sűrű, vagy Klenovetz.

365. Járdán, fehér, igen tömött.

366. Járdán, fekete.

367. Járdán, veres.

368. Ketsketsű, veres.

Szerednye a' 48-dik Grádus és 30 Minuta alatt fekszik, következésképpen, hatod mértföldel feljebb esik észak felé, mint Tokaj.

d) Beregh Vármegyében a' szőlővel bé ültetett Munkátsi hegyen, mellyen a' híres Munkátsi vár áll, a' Szerednyei borhoz hasonló bort szűrnek.

Négy mértföldel lejjebb, dél felé, fekszik Bereghszász, mezőváros, és mellette Kis és Nagy Mu'saj, jóféle borairól esmeretesek. Ezek a' helységek is a' 48-dik grádus alatt fekszenek; a' két utolsónak éppen az a' fekvése, mint Tokajnak. Ide tartoznak Kovászó és Bene helységek is.

A' Munkátsi szőlőhegyen kétség kívül a' Szerednyei fajtákat ültetik 's művelik. A' Bereghszászi szőlőfajokat meghozattuk; a' neveik itt következnek.

Ezekről már van szó a' Lajstromunkban, ú. m: 7 Fekete Bogár. 8 Fejér Boros. 358 Zöld Boros. 15 Fejér Gohér. 18 Fekete Gohér. 16 Malozsa Gohér. 20 Görbe szőlő. 11 Jóféle Görin. Görin, vagy Rongyos Formint. 332 Hárslevelű. 355 Fejér Járdán, vagy Járdovány. 365 Fekete Járdán. 346 Júfark. 26 Fekete Ketsketsetsű. 25 Zöld, vagy Fejér Ketsketsetsű. 33 Fekete Muskatály. 12 Sárga Muskatály. 15 Fekete Portsín. 41 Petrezselyem szőlő. 350 Polyhos szőlő. 6 Sárga Rumonya. 55 Tök szőlő. 52 Zöld, vagy Szeremi Zöld.

Ezekről pedig eddig még nem tettünk említést:

369. Ágas, fejér.
370. Ágas Farkú, fekete.
371. Bakator, fejér.
372. Bakator, fekete.
373. Bakator, medgyszín.
374. Bakator, rózsás.
375. Bogár, veres.
376. Boros, (hasmenést okozó)
377. Bodony, erős.
378. Bodony, fejér.
379. Bodony, fekete.
380. Bodony, zöld.
381. Böszö, öszi.
382. Erdei szőlő, zöld.
383. Erős, inú.
384. Görin, varga.
385. Görin, zöld.
386. Gyöngy-szemű.
387. Haraszt-levelű.
388. Járdán, (hasmenést okozó)
389. Ketsketsetsű, rózsás.

390. Kövér szőlő.
391. Legyes, fejér.
392. Legyes, fekete.
393. Lisztes, fekete.
394. Majoránna szőlő.
395. Narants színű szőlő.
396. Nyár-hajú.
397. Rózsás, fejér.
398. Rózsás, setét.
399. Rózsás, világos veres.
400. Sérík szőlő.
401. Tarjai szőlő.
402. Tök-levelű.
403. Tökös szőlő, fejér.
404. Vadszőlő, fejér.
405. Vadszőlő, fekete.

A' 48-dik abrnts érdekli Szabolts, Szathmár, Ugo-tsa és Máramaros Vármegyéknek is nagy részét, 's az ott termő szőlőket, de azokban többnyire kerti borokat szűrnék. Hazánk határán túl is, ha napkelet felé indulunk, akadunk szőlőkre a' 48-dik és 49-dik grádus között, úgymint: Galitziában, Czerwonogrodnál a' Dniester folyó mellett, Grodekhez majd hat mértföldnyire, és Russiának szélén Chotym és Kamenetz táján Podoliában, hol a' tőlünk vitt szőlőfajokkal szaporították az ültetéseket. Van szőlő Moldva Országban és Russiának, Jekaterinoslaw vidékén is a' Bog, Ingul és a' Dniester (Boristhenes) folyók partjain. Van Säreptáná-nál Ázsiában, a' Don (Tánais) és a' Wolga folyóvizek között. A' jó fajtaikat Magyar országból vitték oda, a' mellyek Pallás *) tanúbizonysága szerint, el nem fajultak, mivel jóféle fejér és veres borral kedveskednek. Särepta is, mint Tokaj a' 48-dik grádus alatt fekszik, egy mértföldel feljebb észak fe-

*) Bemerkungen auf einer Reise in die südlichen Statthalterschaften des Russischen Reichs in den Jahren 1793 und 1794. 2 Bände, gr. 8. mit Kupfern und Karten. Leipzig 1803. Az ár 13 for. 30 kr. ezüstben.

lé. Ezen a' líneán több szőlőt Ázsiában napkelet felé nem találunk. Vagynak ugyan még Kiow városa táján, 's másutt Ukraniában 'sa't., de mind felyebb esnek északfelé, 's a' boraik figyelmet nem érdemlenek, kivéven a' Saratofi szőlőket a' Wolga bal partján, Ázsiának a' szélén, a' mellyek ámbár az 51-dik grádus és 30-dik minuta alatt fekszenek, Sarepta felett 40 egynehány mértföldnyire, mégis, mint Pállás írja, jobb borral szolgálnak, mint az Astrakhán környéke a' Caspium tenger partján, jóllehet ez 75 mértföldel lejjebb esik a' déli nap felé. Egyik oka lészen, mivel a' Saratofiak éppen nem lotsolják, mint szokták nagy mértékben lotsolni a' szőlőtökéket a' Persák, 's azoknak példájára az Astrakháni lakosok. Igaz, hogy a' fürtök nagyobbak, és a' szemei tellyesebbek 's szebbek, a' mellyeket Astrakhánból Petersburgba küldenek eladni; de az afféléből tsinált borok erőtlének, 's minden fűszer nélkül valók.

Vége szakadván itt a' 48-dik grádus alatt a' szőlő termesztésnek, Hazánkba vissza térünk 's Tokajtól kezdve napnyúgot felé indulunk ugyan azon az abrontson, 's feljegyezzük azokat a' jó bortermő hegyeket, mellyek a' 48-dik és 49-dik grádusai között találatnak Magyar, Német és Frantzia országban. Itt elérvén a' Finisterre Departementnél a' tengert, megfordulunk, 's a' 48-dikről a' 47-dik abrontsra leszálván, azon napkelet felé vissza indulunk 's előszámláljuk a' 47-dik és 48-dik grádusok között fekvő szőlőket, 's azoknak jó borait.

e) Tokajnak és a' Hegyallyának szomszédságában fekszik Abaúj Vármegye, mellyet a' Hernád folyó vize hosszában két részre hasít, 's az által szép széles völgyet formál. Ebben fekszenek Szántó mező város, a' mellynek borait sokan a' Hegyallyai borok közzé számlálják: ennél feljebb Boldogkő Várallja, mező város, 's mellette Boldogkő-Újfalú; még feljebb Hétze, mellynek boraival, mint valamelly jó orvosi szerrel élnek. Vannak Göntzön, Mislyén, Nagy és Kis Bodolón, közel Torna Vármegye határához, és sok más helyeken is szőlőhegyek; van Kassán feljül is a' 48 grádus és 44 minuta alatt, de már itt bútsút vesz az Utazó a' szőlőhegyektől,

mivel a' magasabban fekvő szomszéd Sáros Vármegyében nem gyönyörködhetik többé azoknak tekintetekben.

f) Miskóltz, Borsod Vármegyében, a' 48 grádus és 6 minúta alatt, 6. 7. mértföldnyire fekszik Tokajtól napnyúgot felé. Ha az esztendő kedvez, jó aszszúszőlő, 's más fehér boráról, és a' köporos hegyekbe ásott pintzéjeiről, a' mellyekben a' borok annyira megjobbúlnak, méltán elhíresedett. Innen és Diós-Györről, egy mértföldnyire Miskóltzhoz, azután Kis-Györről 's Gesztről, mind a' ketten az ottani hegyek délnek eső oldalán foglaltak helyet, jó boraikra nézve 42 szőlő-fajokat hozattunk, a' mellyeknek nevei itt következnek:

A' már feljebb említett fajok:

537 Alatt-termő. 2 Bagator. 3 Római Bakator. 354 Balafánt. 4 Barát szőlő. 334 Batai. 6 Bogár, fehér. 7 Bogár, fekete. 338 Boros-bivaly, piros. 339 Demjén, fehér. 353 Fejér szőlő. 20 Firmont, vagy Görbe szőlő. 11 Formint. 354 Formint, fekete. 13 Gohér, fehér. 18 Gohér, fekete. 340 Gyöngy fehér. 332 Hárslevelű. 25 Ketsketsetű, fehér. 26 Ketsketsetű, fekete. 28 Királyédes. 32 Muskatály, fehér-zöldes. 33 Muskatály, fekete. 336 Pataki. 41 Petrezselyem szőlő. 350 Polyhos. 42 Portsín, vagy Purtsin, fekete. 341 Purtsin, fehér-zöldes. 47 Sombajom, fehér. 48 Sombajom, fekete.

Új szőlő - fajok:

406. Futó Demjén, fehér, a' virágját sokszor elhullatja.

407. Erdei, fehér, gömbölyű szemű, bőven terem, bornak jó.

408. Erdei, fekete, gömbölyű szemű, bőven terem.

409. Bagoly Gohér, fehér, a' gerezdjének sok ága van, 's ritkás.

410. Siriai Gohér, fekete, korán érő, jó, édes, leves.

411. Ketsketsetű, fekete, portzogós.

412. Köszemű, fehér, gömbölyű szemű, leves, bornak jó.

413. Nyéki-Budai, fehér-zöldes, tartós szőlő.

414. Fejér Ró'sa, fehér majd mint a' hó, sokat terem.

415. Ró'sa, világos piros, édes, leves, 's bornak jó.

416. Varga-Budai, vagy Narants szőlő, fehér-sárgás, gömbölyű, sűrű szemű.

A' Borsod Vármegyei borok közzé tartozik az Aszalói is, melly mezőváros Borsod Vármegye alatt vagyon, jöllehet Abaúj Vármegyében fekszik a' Bársonyos folyó partján közel a' Hernádhoz, Tokajhoz négy, Miskóltzhoz pedig két mértföldnyire.

g) Varbótz, Torna Vármegyében fekszik a' 48-ik grádus, 's 25-dik minuta alatt, közel Borsod Vármegye határaihoz. Jó fehér borának kisebb buteliája 36 krajtzáron kél a' Pesti Casinonak *) pintzéjebeli borok árra szerént.

A' 48-dik! abrnts elhagyván Borsod Vármegyét, a' szomszéd Heves Vármegyének tsak az északi tsútsát éri,

*) Ez Olasz szó, Casa, (ház) szótól veszi eredetét. Casino, kis házat, kis tsinos épületet jelent a' kertekben, vagy valamelly szabad kies kilátású helyen. Casino de Nobili név alatt sok ilyen mulató, Kávé-Billárd- vagy más Jádzóház van Olasz Országban, kiváltképpen Toskánában. Illyen Kázinót állított fel Pesten egy fényes - nagy részént Fő Méltóságokból álló Társaság, azzal a' hazafiúi lélekkel, hogy Magyar országnak még sok elrejtett kintsei közzül ez úttal a' jóféle borait világosságra hozza 's megesmértesse a' Hazában és a' Hazánk kívül. Azért rakatták le sok Uraságok a' buteliákra szedett boraikat a' Kázinónak pintzéjébe, és nyomtatásban kiadatták, honnan valók? és mi az árrok? Már 36 külömbféle asztali fehér, és 11 féle veres, 2 féle Kástélos (Schiller) és 14 féle Tsemege vagy Aszszúszőlő borok, mindössze 63 féle gyült össze. A' borok árra külömböző: a' fehér asztalinak ittzés buteliája 36 kr. legfeljebb 50 kr. Váltótzedulában, a' veresnek 36 kr. a' legdrágább 1 for. a' Kástélyosnak 30 vagy 36 kr.; a' Tsemege boroknak, különösen a' Tokajinak majd 1 f. 40 kr. és 2 f. 30 kr. majd 3 f. vagy 3 f. 30 kr. a' legdrágábbnak 5 f. a' Szerednyei aszszúszőlő bornak az árra pedig 1 f. 50 kr. A' Társaság azzal szerz magának Creditumot, (hitelt) hogy a' válogatott 's meg nem vesztegetett jó borait illendő áron adja. Már is sok ezer butéliát vittek ki a' külső Országokba, és sok ezereket küldtek bé érettek ezüst pénzben. Vannak a' Kázinóban Spanyol, Frantzia, Rajnai, Maderai, Tziprusi borok is. Legdrágább köztök a' Campániai és Rajnai-kabinét bor. Mind a' kettőnek egy egy buteliája 9 f. 30 kr. Váltóban.

azután az egymás mellett fekvő öt Vármegyét ú. m. Nógrád, Hont, Bars, Nyitra és Po'sony Vármegyét, vagy két felé osztja, vagy csak a' déli részein megy által.

h) Nógrád Vármegyében, Puszta P o g á n y v á r, éppen a' 48-dik grádus alatt fekszik. Jó fejer borát látni 's inni lehet a' Pesti Kázínó pintzében. Két mértföldnyire feljebb fekszik S z é t s é n y mezőváros, a' hol jó bort szüretelnek.

i) Hont Vármegyében az Ipoly folyóvize mellett, a' 48-dik gr. 4 m. alatt fekszik Ipoly S á g, feljebb Felső és Alsó N y é k, még valamivel feljebb Sir á k, a' mellynek bora a' Campániai borhoz hasonló. Ip. S á ghoz jó 3 mértföldnyire a' B á t h i (Batowje, Frauenmark), ehez még egy mértföldnyire észak felé a' B a k a b á n y a i (Pukántzi) borokra találunk.

K o r p o n a, (Karpfen) Zólyom Vármegyének déli tsútsán a' 48-dik gr. 21 m. alatt fekvő városát, csak némelly szőlőfajtáról dítsérik.

k) Bars Vármegyében G a r a n - S z ö l ö s, (Ribnik) mezőváros, a' 48-dik gr. 's 17-dik m. alatt, és a' mellette fekvő C s e j k ö, mind ketten közel a' Garan folyó vizéhez, jó bort termő helységek.

l) Nyitra Vármegyében C s o r n o k falut, közel K o m j á t mezővároshoz, a' Nyitra folyó mellett, a' 48-dik gr. és 9 m. alatt, Komjáttal együtt 's a' t. Hertzeg Grasalkovits bírja, a' szőlőit Tokaji, Egri, 's Budai jó fajtákkal bővíti, és művelteti. A' Csornoki szőlőhegy több homokból mint agyagból áll, és a' bora 5, 6 esztendő múlva megéri, erős, asztalra való, vizezni lehet, és a' Somlyáival vetekedik, kellemetes illatjára nézve. A' Komjati veres borról, ha majd a' veres borokra jön a' sor, bővebben emlékezzünk. Itt a' korán-érő szőlőket, lágy fajtának, a' későn érőket kemény fajtának, az asztalra, vagy tartani valókat pedig, állandó fajtának híjják. Mind a' két helybéli szőlőfajok megvannak a' Gyűjteményünkben. Ezeket már oda fel megneveztük, ú. m.

15 Fejer Gohér. 18 Fekete Gohér. 396 Nyárhajú, Mehlweisse. 32 Fejer Muskatály, vagy Szagos szőlő,

Schmeckende. Ezek a' lágy fajták között valók. Azután, 25 Fejér Ketsketsets. 26 Fekete Ketsketsets. 39 Fejér Ökőrszem, a' mellyek az állandó fajták közé tartoznak.

Ezek pedig most először fordulnak elé:

417. Aranyszín. Goldtraube, lágy fajta.
418. Boros-Bihar, fehér. Weisse grobe Muskateller, Kemény fajta.
419. {Ritka Boros-Bihar, veres} Rothe grobe Mus-
{Sűrű Boros-Bihar — } kateller. De itt ez
a' két szőlőfaj nints jól elnevezve. Németül: mert a' Mus-
kateller névvel olyan szőlőt kellene elnevezni, a' melly-
nek muskatály íze és illatja vagyon, a' mi sem a' fehér,
sem a' veres Boros-Biharnak nintsen. Ez is kemény fajta.
420. Dinga, fehér. Kleinweiss, kemény fajta.
421. Gróf szőlő, Grobweisse, állandó fajta.
422. Fejér termő, Silberweisse, kemény faj.
423. Hajnos, zöld. Grün-Längler, kem. faj.
424. Kadarka, fehér. Weisse Kadarker, kem. fajta.
425. Pihor veres. Rothe Zapfner, kem. faj.
426. Sárfehér. Braune, kem. faj.
427. Tokaji fajta. Tokajer, lágy fajta.
428. Tök szőlő, veres. Rothe Traube, kem. fajta.
429. Tzinifál, zöld. Grüner Zierfahner, lágy fajta.

Több más helyeken is igen jó bort szűrnek ebben a'
Vármegyében, úgymint:

Sempte mezővárosának (Schintau) szőlőiben a' Vág
folyóvíz bal partján, Szereddél által ellenben.

Galgótz mezővárosánál (Freystadt) a' Vág bal part-
ján Vitentz mezővárosánál, és Verbónál ez 48-dik
gr. 36 m. alatt.

A' Csejtei váránál a' pintzék jók 's híresek. A' Vág-
Újhelyi (Neustadt) veres borokhoz alig van hasonló az or-
szágban, a' mellyről ezután fog szó lenni.

m) Posony Vármegye sok igen jó asztali bor-
ral bővölködik. Ezek közt első helyet érdemel a' Szent-
Györgyi, melly a' Rusti és a' Badatsonyi aszszúszőlő-

borral az elsőségért vetekedik. Ez szabad Királyi város, fekszik Posonyhoz másfél mértföldnyire, a' 48-dik gr. és 15 m. alatt, következésképpen csak két kis mértföldnyire feljebb észak felé, mint Tokaj.

Az Aszszúszőlőbornak tsinálásához nagy gondal és figyelemmel látnak a' Szent-Györgyiek. Két fajta szőlőről szokták az aszszút leszedni, úgymint a' nálok úgy nevezett fehér Gross-Lagl, és Grün-Lagl, máskép fehér és zöld Längler, vagy Lägler, Lagler, vagy Hajnosról. A' mustját is csak kétféle szőlőnek töltik a' megnevezett aszszúra, a' gelbe Zierfahnl, vagy a' 58-dik szám szerint sárga Német szőlőnek nádméz édességgel és olajjal tellyes mustját, és a' Mehlweissnak (Magyar neve Nyárhajú, vagy a' Tokaji Fejér szőlő) mustját: mivel ez adja meg a' bornak erősségét, 's szeszét.

Két putton ad egy Magyar akót: két aszszúval töltött puttonra, egy fél sárga Német, és egy fél Nyárhajú szőlővel rakott puttont számlálnak, de a' mellyet elébb kitapos a' Taposó, minek előtte össze keveri azt az aszszúval.

Az aszszúnak kitaposása ebből áll: a' Taposó minden szemből a' húsos részeket kitapossa, és ha hűves napok járnak, mint szoktak Novemberben, a' mikor itt szüretelnek, nem lehet attól tartani, hogy az aszszúk megmelegedjenek, és forrni kezdjenek, akkor, napjában csak 2 órát tapos, reggel egy óráig, és 12 óra múlva, estve ismét egy óráig. Egy kádba 12 putton aszszút szoktak hordani, a' mellynek kitaposása legalább 10, és némelykor 15 napig is eltart, mivel napjában csak két óráig taposhat. De, ha netalán attól félnek, hogy forrni kezdjen, akkor sietnek vele, és a' taposónak napjában 4 órát kell taposni, reggel, délbe, estve és éjfélkor, minden taposás után, 5 óráig abba hagyja. Ez így folytatódik 5 nap egy más után. Az utolsó napon a' 12 putton aszszúhoz járuló gelbe Zierfahnl 3 putton, és a' Mehlweissból is annyi putton nyers szőlőt tapos ki először, és össze kevervén azt az aszszúval, későbbben másodszor is kitapossa, de már az össze töltött 's kevert aszszúval. A' kitaposott szőlőt a' kádból sajtó alá rakják, 's 24 óráig úgy hagyják állani, hogy a' leve, préselés nélkül, magától letsorogjon. Ezt össze töltögetik, 's Essentiá-

nak nevezik. Huszon négy óra múlva a' sajtóláshoz kell fogni, eleinte a' sajtón tsak igen keveset mozdtítani, megvárni, míg a' must megszűnt folyni; megint valamitskét rajta szorítani, és ha tsorogni kezd, megállani. Sokszor ugyan azon egy feltöltésnek kisajtólása 4 napig is eltart. Árt magának, a' ki vele nagyon siet.

Az itt úgy nevezett Extrabort majd úgy készítik, mint Tokajban, vagy Miskóltzon a' Más lást. Az aszszőlőnek széllyel szaggatott, 's darabolt törkölyére t. i. vagy jó mustot, vagy jó asztali ó bort töltenek, gyakran felkeverik, 's ha az elkezdett forrás alatt jól magába szította az aszszúnak nedvességét, ízét és illatját, kisajtólják, 's hordókra töltik.

Szürnek Sz. Györgyön az alább megnevezendő szőlő-fajtákból asztali borokat is, a' mellyeket egy esztendő múlva sokszor inni kezdenek, valamint szinte az aszszőlő-bort is két esztendő lefolyása után. De tsak ugyan 10 esztendők kívántatnak tökéletes megérésekre mind a' ketőnek, az Extraborral együtt. A' Pesti Kazínónak pintzéjében megvannak a' Sz. Györgyi Aszszőlő, vagy Tsemege borok, valamint az onnan való jó fejer asztali borok is.

Azelőtt Silesiából jártak Sz. Györgyre bort venni, a' borainak jó tulajdonságaira nézve; azért kiváltképpen, hogy 80 esztendeig 's tovább is el állanak, és a' tengereken mindenfelé el tehet hordani. Megjegyzésre méltó az, hogy az olyan bort örömet megvették, melly többet nyomott, azt állítván, hogy az óltott szőlőkből gyenge borokat szürnek, a' mellyek, ha azokat megméri, keveset nyomnak; hamar elromolnak, kivált, ha más országba viszik; a' fagy is inkább megárt nekik, mint a' régi törskös tökének. Itt is legjobb bor terem a' kösziklás helyeken.

A' Sz. Györgyi szőlőfajokat mind meghozattuk. Az itt következőkről már tettünk említést, ú. m. 425 Grüne Lagler. 396 Mehlweisse, vagy Nyárhajú. 38 Gelbe Zierfahnl, vagy Német sz. sárga, azután a' Ketsketsű 's Muskatály szőlőkről. 418 Weisse Muskateller. 422 Silberweisse. 70 Grüne Zierfahner. 71 Rothe Zierfahner. 43 Weisse Zierfahner.

Ezeknek még nintsen száma a' Lajstromunkban:

430. Braunisch, fejer, bornak jó.

431. Dreysziger, fejer, jó borral kedveskedik.

432. Erdödy, rother, (veres).

433. Feigentraube, vagy Zuckertraube, fejr.

434. Frankl, vagy Frangel, nagyobb szemű, Franconiából való, fejr, tele fűszerrel; édes, igen jó a' mustja.

435. Frankl, kisebb szemű, olyan jó, mint az előbbeni.

436. Frankl, nagyobb szemű, veres, jó bort ad.

437. Frankl, kisebb szemű, veres; ennek is jó a' bora.

438. Grob, fejr, vagy Gruber, sok mustja van; borát kedvelik.

439. Grob, veres. Ennek is jó bora van.

440. Gross-Lagl, vagy Lagler, Hajnos, fejr. Ez azon szőlők közzül való, a' mellyekből készül a' Sz. Györgyi aszszú-bor.

441. Honig-Weinbeere, fejr. Bornak szeretik.

442. Kohlenrabel, sárga, igen jó bort ad. Van ilyen nevű fejr is, ezt is dítserik.

443. Lagler, vagy Laagler, veres. A' mustját az aszszúra töltik.

444. Mehlweisse, veres. Nyárhajú. Ennek a' mustjával is úgy bánnak.

445. Muskateller, grüne, majd hosszúrkás szemű, sokat termő, aszszúja is van.

446. Raifler, vagy Rafler, Seerafel, vagy Seefeldler, fejr. Nagyon hihető, hogy a' Fertő (Neusiedlersee) tájáról való. Jó a' bora.

447. Serabel, veres. A' borát jónak mondják.

448. Schintauer, gelbe. Semptéről való, Nyitra Vármegyében.

449. Schintauer, veres; ez is onnan való.

450. Silberweisse, kleine. Szeretik a' borát.

451. Silberweisse, veres, jó nagy szemű, erős a' bora. Van kis szemű is, veres, annak is jó bora van.

452. Tascher vagy Taschner, fehér, jól fizet, és jó a' bora.

453. Zambel, fehér, a' borát jónak tartják.

454. Zierfandler, veres, hoszsúkás szemű, jó bor válik belőle.

A' következőknek még gyümöltsők nem vólt, azért az előbbienek sorába egész bizodalommal nem tétetődhetek:

455. Katarker, fehér, bornak való szőlő.

456. Portziunkula-Weinbeere, veres.

457. Rosmarin-Weinbeere, a' bora jó, rozmaring illatú.

458. Rösszling, vagy Riesling.

459. Trubiner, fehér, télre való.

460. Ungesthlachte *) itt Ungeschickte a' neve. Fejér, nagy szőlő-fürtöt terem.

461. Weisse Urbani, korán érő, asztalra való szőlő.

462. Vexirtraube; hihető olyan lészen, mint a' millyent a' 19-dik szám alatt feljegyeztünk.

463. Wälsche, grosse, fekete) mind a' kettő nagy für-

464. Wälsche, grosse, fehér)tű, tartani való szőlő.

465. Zwetschken, fehér, enni való. Szilva ízű bort is szürnek belőle.

Ezeket még meg nem küldötték: Gross-Lagl, vagy Lagler veres; ennek is a' mustját az aszszúra töltik. Grosser Ibling, és Kleiner Ibling, a' boráról dítsérik. Katharinen-Weinbeere, télre való. Lampelschweif, bornak jó. Wurst-Weinbeere, tartani való szőlő.

Az itt következő fehér és veres szőlőknek (a' jó Feketékről akkor lesz a' szó, mikor a' veres borokról) neveit is ide írjuk, mivel azok Sz. Györgyön is találatnak. 4

*) Ruston Zapfner a' legjobb szőlő, a' hol a' szőlőjökben találató más fajtaakat Geschlachte-nek híjják. Sopronyban van Rothe Ungeschlachte, és nem Ungeschickte.

Aschenfarbe, vagy Barát-szőlő. 14 Augster süs-ser. 423 Grün-Lagl, másutt Grün-Nagl, vagy Nagl a' neve. 59 és 40 Ochsenaug, fehér és fekete. 41 Petersil, vagy Krauste, vagy Romanier-Traube. 11 Zapfler, vagy Zapfner, Zapfete. 53 Zwetschen-Traube, veres.

A' melly szőlő-fajok meg nem felelnek a' várakozásnak, vagy lassanként kiírtják, vagy más jobb fajtának veszszejét óltják a' tőkéjébe. Illyenek az Achorde, fehér, mert tsak némelly esztendőben van gyümöltse. Ahorn, fekete, Tótúl: Fávör, cserni: mert kevés termést hoz. Saure Augster, fehér; mert mindég savanyú. Erdödische, világos veres, Tótúl: Erdőtzke, cserveni: mert hamar rothad, és sok bort ugyan, de rosszszat ad. Frankl, fekete: mert kitsinyek a' szőlő-szemei. Grünisch, fehér; mert nem termékeny. Lampert, mind a' fehér és fekete, mind pedig a' veres: mert ritkán lát rajtok az ember fürtöt, vagy szőlő-fejet. Gelber Muskateller, a' bora ugyan jó, de a' tőkéje rest's tunya, keveset terem: azért büntetődik.

A' Sz. Györgyi szőlők azon az egymásra halmozott hegyek' allján fekszenek, mellyek Po'sony Várossánál a' Duna bal partján kezdődnek, hét mértföldnyire észak felé elnyúlnak, 's az úgy nevezett Fejér Hegyek neve alatt végeződnek. Ezeket a' felemelkedett hosszú hegyeket, de a' mellyeknek szélessége tsak másfél, vagy harmadfél mértföld, Kárpát Elejének nevezik, 's nap kelet's dél felé messze terjedő térségtől, mint valamelly fél-sziget, körül van véve; szinte úgy, mint a' Hegyallja és a' Tokaji hegyek a' rendkívül való nagy Síkságtól; és valamint Tokajtól's Keresztúrtól kezdve felfelé Toronyáig 6, 7 mértföldnyire szőlőkkel bé vannak a' hegyek alsóbb részei ültetve, úgy szinte Po'sontól fogva észak felé majd hét mértföldnyire egymást érik a' Sz. György, Bazin, Modor, királyi városoknak, 's 14 más a' hegyek töviben fekvő helységeknek szőlői, mellyekre a' felkelő napnak sugarjai, egynehány órát ki vévén, egész nap sütnék. — Most jönnek már elé a' jó Po'sony Vármegyei asztali borok.

n) Po'sony, Szabad Királyi Város a' Duna bal partján fekszik, a' Kárpát Elejének allján, melly körül

belől mindjárt kisebb és nagyobb hegyekre elágazik. Az elágazott hegyek jó meszsze bé vannak szőlővel ültetve, a' mellyek 86 szakaszokra (dülökre, Ried) eloszlanak. Tizenegy ilyen szakaszok, vagy szőlőhegyek a' Duna délnek eső bal partján, a' hegyek meleg oldalán felnyúlnak. Ott szűrik a' jobb Po'sonyi borokat, és az úgy nevezett alsó és felső H o h e n l e i t e n i szőlő-hegyeken, a' mellyek a' Rétsei ország-útja felé napkelet és dél között fekszenek. Po'sony annyiban egyez meg Tokajjal, hogy egyforma meszszeségre esnek az Aequatortól, az az, hogy az északi szélességnek ugyan azon grádussa's majd éppen ugyan azon minutája alatt fekszenek.

A' Po'sonyi szőlő-fajokból százfélét küldtek fel a' gyűjteményünkbe, a' mellyek többnyire a' Sz. Györgyi szőlő-hegyekről költöztek által a' Po'sonyiakra. Megvannak ugyan is közöttök a' Frankl, Lagler, vagy Hajnos, Mehlweisse, vagy Nyárhajú, Muskateller, vagy Boros-Bihar, Ofner, vagy Budai, Silberweisse, vagy Fejértermő, vagy Ezüstszőlő, Zapfner, és a' Zirifadl bornak való szőlők-familiája: valamint szinte az asztalra's tartani valóknak, u. m. a' Gohér, Ketsketsetsű, Muskatály'sa't. szőlőknek fajzatjai is.

A' Lajstromunkban eddig megnevezett szőlő-fajok között még nem találtattnak az itt következők, a' mellyek mind Po'sonyból valók:

466. Abendroth, kleine, fejr, gömbölyű szemű, későn érő.

467. Abendroth, kleine, veres.

468. Baaren, Rétsén Par, vagy Por a' neve, fejr, hosszúkás, késő.

469. Baaren, veres.

470. Biehendl, Sz. Györgyön Pihentel, fejr.

471. Biehendl, veres, hosszúkás, későn érő.

472. Griechische, grosse, fejr, hosszúkás, késő.

473. Grünisch, vagy Grünische, fejr.

474. Grünisch, veres.

475. Kolmrafl, a' Soproniak Kolben-Reifler-

nek híjják, fehér, gömbölyű szemű, jókori, termékeny, aszszúja is van.

476. Krauste, grosse, vagy Dreysziger fehér, gömbölyű szemű, jókori, aszszúja is jó.

477. Lagler, vexirende, fehér, hosszúkas, késő, aszszúja is van.

478. Landschwarze (Tótul: Krajarczy) fehér, gömbölyű, késő.

479. Muskateller-Geisdutte, piros, hosszúkas, késő, tartani való.

480. Scheickern, így is írják: Scheubkorn, fehér, gömbölyű, késő.

481. Scheickern, veres.

482. Schmerstock, veres, gömbölyű, korán érő.

483. Stein-Lagler, fehér, hosszúkas, jókori.

484. Spitz-Lagler, fehér, hosszúkas, korán érő.

485. Szereder, Szeredi, fehér, gömbölyű, késő.

486. Szeredi, veres, gömbölyű, későn érő.

487. Ungeschickte, veres, nagy-fürtű szőlő.

488. Wardeiner, veres, gömbölyű szemű, késő, termékeny, nagy 's szép szőlő.

489. Zirifandl, kleine, fehér, gömbölyű, jókori, aszszúja is van, bornak való.

490. Zirifandl, kleine, veres, gömbölyű, késő.

Egynehány szőlő-fajták betsületre tellyességgel nem kaphatnak a' Po'sonyi hegyeken, a' millyenek: Grenische, Grobe, Perlfarbe a' virágját el szokta hullatni; azután a' Schmerstock és a' Wildschwarze, mindenik fehér, még az utolsó is. Ha talám jobb helyre általültetődnének, 's megpróbálnák a' földet természeti tulajdonságaikhoz alkalmaztatni, hihető, hogy megjobbulnának.

o) Prácsa, Weinern, Po'sonyon felyül fekszik, észak felé egy mértföldnyire. Annyi fehér jó asztali borai közzül ennek a' Vármegyének a' Prácsai a' legjobbak közzül való, a' mellyet az Orvosok is ajánlani szoktak a' betegeknek. Szőlőhegyeinek fekvését méltán szerentsésnek

lehet mondani, minthogy 39 dülői vagy szakaszszai között 34 első jóságú, és tsak öt alább való. Többnyire jóféle 's tartós tökéjű szőlő-fajokkal vannak bé ültetve, a' mellyekből szűrik a' jó boraikat.

A' Fejér fajták ezek: Grobe, Tótul Lipa, gömbölyű, késő, termékeny, aszszúja is van. Lamperter, aszszúszőlő bornak való. Gross-Lagl, igen termékeny, sok az aszszúja. Grün-Lagl, van fügéje, *) melly az aszszúbornak készítésére való. Grüne Muskateller, jókori, termékeny, 's aszszúja is van. Mehlweisse, bili Topol, ennek is elég fügéje van. Par, vagy Por, termékeny, aszszúszőlővel is bővölködik. Reifler, bila Rivolka, termékeny 's aszszúja is van. Schmeckete, bili Vonyaci. Zirifandl, bili Zirifandl, aszszú-bornak való. Zapfler, vagy Formint: ennek mind fügéje, mind aszszúja elég van.

A' veres fajták pedig így neveztetnek: Veres Muskatály. Rothe Mehlweisse, van aszszú-bornak való fügéje. Rother Ofner, czerveni Budinsky, vagy piros Dinka. Biehendl, aszszúja is van. Rothe Szereder, van' aszszúja. Rothe Schintauer, ennek is van. Rothe Zirifandl, gömbölyű szemű, aszszúszőlője is van.

p) Rétse, mezőváros, Ratzersdorf, Po'sonyhoz majd egy Magyar mértföldnyire esik észak felé, közel Prácsához. Jó szőlő-hegyei napkeletnek és délnek fekszenek, a' mellyeknek földje többnyire követses, és fővényes. Ezen szüretelik az elhíresedett Rétsei fejér, a' Kazinónak Pesti pintzében is találtató asztali borokat. Nyoltz esztendő lefolyása alatt megéri, inni való, és sok esztendőig eláll. A' hatvan szőlő-szakasz között 39 első jóságú.

Hatvan külömbféle szőlő-fajokat küldtek ide a' plantationkba, a' mellyek közzül tsak a' következőket szedik meg a' valóságos Rétsei jó boroknak szűrésire: Süsser Augster, vagy fejér Gohér. Feigentraube. Lagler, vagy fejér és zöld Hajnos. Lamberter, fejér. Mehlweisse, Nyárhajú. Raifler fejér. Zierfahnler, fejér és sárga.

*) Ezen a' vidéken, és Komárom 's Neszmély táján azt a' szőlő-szemet híjják fügének, a' melly megtöpped, 's belőle aszszú-szőlő szokott válni.

A' következők ártanak a' jóféle boraiknak, ha a' feljebb valókkal össze kevertetnek: Savanyú Augster. Gruber, fejer és veres. Muskateller, fejer. Boros-Bihar. Par, fejer. Schintauer, fejer vagy Semptei. Silberweisse, vagy Ezüstszőlő. Szeredi, veres. Zierfahner, veres. 's a' t. — A' veres bornak való szőlőkről ezután.

q) Ha a' jó Magyar bort Kereső ki-indúl Po'sonyból észak felé, a' Hegyek allján menő ország úton, tsak hamar jobbról Prátsán, balról pedig Rétsén a' legjobb asztali borokat találja. Az út Sz. György, Királyi Városra visz, a'hol megszállhat 's válogathat az Ország egyik jó aszszűszőlő-borai közzül. Más nap közel éri Grinava, (Grünau) falut, 's eljárhatja ott a' szőlős és boros gazdákat, 's ebédre könnyen Bazin (Pösing) szabad Királyvárosban lehet, a' honnan Silesiába szokták ezelőtt hordani az odavaló borokat. Bazinból kirándulhat a' szomszéd völgy torkolatjában fekvő Limpach falura, a' hol, és Czajlán, közel a' városhoz, sorba kóstolgathatja azoknak boraikat. Azon legyen, hogy Czajlán vegyen is, 's ott sok pénzt hagyjon, hogy a' lakosok felvehessék magokat, és a' pusztulni kezdett szőlőjüket jobban művelhessék. Bazinból Modor, (Modern) Szabad Kir. város felé, melly ide tsak egy jó órányira fekszik, folytatván útját, először is Csukárd (Czukersdorf) falut találja, mellynek legjobb bora van a' q) betű alatt említett borok között; azután Terling falut, a' hol, de kiváltképpen Modor városában bő szüret szokott lenni. Ehez közel fekszik Királyfa (Königsdorf, Kralova) Itt is bort termesztene.

r) Most lép már az Útazó, ha Modor Kir. Városát és Királyfát elhagyta, a' Veresvári (Bibersburgi) Uradalomba, mellynek helységei, u. m. Dubova, Cseszte, Om-pital 's a' t. jóféle boraikra nézve az Uradalmoknak nevét is nagyobb fényre vitték. Legelőször is Dubova falut éri, melly Modorhoz tsak fél, de Po'sonyhoz 4 mért-földnyire esik. A' bora igen jó, kivált, a' mellyet a' Novoszád nevű szőlőhegyen szüretelnek. Ehez közel fekszik Veresvár, (vagy Vörösvár, Bibersburg, Cserve-ni-Kámen) melly a' Gróf Pálffy Familiának régi váráról, nagy és jó pintzéről nevezetes. Ennek szomszédságá-

ban fekszik C s e s z t e (Schattmansdorf) mezőváros, bal kézről pedig, közel az országúthoz, O m p í t á l (Otten-thal). Mind a' kettőnek elhíresedetta' bora. Ide tartozik még F e l s ő és A l s ó D i ó s (Nuszdorf, Oreschán) a'hol, főképpen az O l a j t n a nevű szőlőhegyen igen igen jó bort szűrnek, szinte úgy N e s t i c h falunak szőlőhegyein is, a' mellyet sokan még a' Sz. Györgyi asztali bornál is nagyobbra betsülnek. Ezek az r) betű alatt megnevezett jó borok a' V e r e s v á r i bor név alatt jönnek elő a' K a z i n ó n a k P e s t i pintzében.

Az említett jóféle borokat ugyan azon szőlőfajokból szűrik, a' mellyből szűrik a' Rétsei jó bort. Azokat megneveztük a' p) betű alatt, valamint szinte azokat is, a' mellyek ártanak a' bor jóságának. A' Vereskői Uradalomban is ehez tartják magokat. Több más okoknak is lehet a' Veresvári borok jóságát tulajdonítani, úgymint a' szőlőhegyek jó fekvésének a' Kárpát elején, abban a' völgyben, mellyet a' F e j é r h e g y e k t ő l napkelet felé lenyúló kisebb hegyek 's dombok formálnak. Ezek a' szőlőket a' fagy és az északi szelek ellen védelmezik, 's nem engedik, hogy a' völgybe gyűlt 's szorult nap-sugarait háborgassa, mikor a' szőlők szemeit megérlelik 's levét kifőzik. A' földje is jó, és a' gazdák kétség kívül értenek a' szőlő-munkákhoz, a' szedéshez, a' hordóknak, kádoknak 's más edényeknek minden ártalmas szagtól való megmentéséhez, 's főképpen a' forrás igazgatásához, és a' pintzékben a' borokkal való bánáshoz.

N e s z t i c h-hez közel fekszenek a' Fejér hegyek, a' hol a' Kárpát eleje valamivel lelapúl; 's alacsonyabb hegyekre, homokos dombokra változván, P o ' s o n y 's N y i t r a Vármegyének felsőbb részeiben meszsze elágozik, de tsak hamar a' T r e n t s é n Vármegyei magas hegyekkel kezet fogván felemelkedik, Hazánkat a' K á r p á t h e g y neve alatt körül veszi, 's Austriától, Morva 's Silesia, Galitzia országoktól 's Bukovinától elválasztja. Nesztich-en felyül is vannak még itt amott szőlők, valamint szinte Nyitra Vármegyének legfelsőbb határán S z a k o l t z a, Szabad Királyi városnál, (Skalitz-nál) a' 48-dik grádus és 50 minuta alatt, de azoknak borait tsak otthon költik el.

s) Megfordulunk tehát Nesztichnél, 's napkeletnek Nagy-Szombat (Tyrnau) Szabad Királyi város felé, melly ide tsak harmadfél mértföld, fel keressük a' jobb fejer asztali borokat. Utunkba esik Szuha (Dürenbach) mezőváros; egy mértföldnyire Nagy-Szombathoz, a' jó bora a' szomszéd dombokon terem. Ehez közel fekszik dél felé Borova, 's még lejebb Putmeritz. E'két falunak is jó bora van, de nem az első sorba való.

Illyen közel lévén Nagy Szombathoz, örömmel mentünk ezen nevezetes tsinos városnak megszemlélésére, és a' benne nem régen, Nemes Szulini Úr, (ez előtt Walz, tehetős nagy bor-kereskedő) által építtetett pompás pintzének, és a' benne álló roppant nagyságú hordónak megtekintésére, a' mellybe 2200 akó bornál több fér: következésképpen nagyobb, mint a' Rajnamellyéken elhíresedett Heidelbergi, és a' Hazánkban esméretes Tatai nagy hordó. A' Nagy-Szombati pintzéje többnyire rakva van, 40, vagy 50 ezer akó borral. Van Po'sonyban, 's Bétsben is pintzéje. Oda szokta a' Po'sony, sőt a' Bihar, 's Baranya Vármegyéknek szőlő-hegyein vett borait szállítani, a' mellyekkel Silesiába, Cseh országba, Felső Ausztriába 's a' t. nagy előmenetellel kereskedik.

Innen egy fordulást teszünk a' Dudvág, 's Vág folyók mentiben, egész Szered mezővárosig 's lejebb is, és megkóstolván az oda való kerti borokat, Cziffer mezővárosra vissza térünk, melly Nagy-Szombat alatt esik, ezen Kir. városhoz egy magyar mértföldnyire. Ennek szomszédságában fekszik Bahony falu a' Bazingra menő úton; felette pedig, de közel, Visztuk; Bazinhoz fél mértföldnyire Nagy és Kis Senkvitz faluk. A' Bahonyi borokat nagyon jónak tartják, utánna teszik a' Senkvitzit és a' Visztukit. — Czifferről Sárfőre visz a' Nagy-Szombati posta-út, a' hol, ha tetszik, posta lovakat váthat a' Po'sonyba utazó. Itt meglehetősen fejer bort szűrnek a' szőlős-dombokon, nem különben Szencz (Wartberg) mezővárosnál, és Magyar-Bél falunál, közel a' posta úthoz. Czeklész (Landschütz, talám inkább Landsitz) mezőváros is, két mértföldnyire Po'sonyhoz, jó borral kedveskedik, kivált, a' mellyet az ide tartozó Salabergi szőlőben szüretelnek.

t) Végre a' Kárpát elejének napnyugotti oldalán ezeknél a' helységeknek találtunk fehér borokra: D é v é n y (Theben) mezővárosnál. Azon a' kösziklán fekszik, kivált a' régi vár, mellynek tövét a' Duna és a' Morva vize, melly itt szakad a' Dunába, 's Magyar országot Austriától elszakasztja, már meszsze elmosta *) Az ide tartozó szőlőhegyek a' Duna és a' Morva folyók bal partján felemelkednek, 's 28 szakaszokra válnak el. Azok között 15 szakasz homokos földön, a' többi az úgy nevezett Gfangner Gebürg követses helyen fekszik. Amazoknak a' borai hamar megérnek, ezeknek pedig később, azért tartósabbak és jobbak. — Innen 47 szőlő-fajokat küldtek fel hozzánk azon nevek alatt, a' mellyek már a' Sz. Györgyi fajtákkal előfordultak. Örömmel lehet t. i. tapasztalni, hogy a' melly szőlőhegynek elhíresedett a' bora, és a' jó bort termő szőlőfaja, mint a' Sz. Györgyinek, ott rekrutáznak, 's onnan hordják mindenfelé a' jó szőlő-fajokat, hogy másutt is szert tehessenek a' jó borra. Dévényen felyül, fél mértföldnyire, fekszik D é v é n y - U j f a l u a' Morva bal partján, által ellenben Schlossoffal, nagy Ts. Kir. Kastélya, a' hova egy hosszú hídon juthat, a' ki Po'sonyból azon vén, 's ritka jóságú szőlőtőkéknek megnézésekre akar oda rándulni, a' mellyek még Eugenius, Sabaudiai Hertzegnek idejében ültetődtek a' kertnek magos falai mellé. D é v . U j f a l u n a k szőlőhegyei homokosak, borai nem tartósok, 's megéréseknek már a' harmadik esztendejében jó formán hozzá látnak még a' bort nem vesztegetők is. Ehez közel fekszik L a m á c s (Blumenau) a' mellynek jó bora van, kivált 3 szőlőhegyein; azután a' fellyebb fekvő B e s z t e r t z e , vagy Wiszternitznek egy szőlőhegyén, valamint szinte S t o m f a (Stampfen) mezővárosnak négy szőlőhegyein. Még D e t r e k ö - V á r a l l j á n a k , vagy P o d r á d - n a k is jó szőlőhegye van, a'

*) Kivált a' nagy és vastag jég-darabok, mellyeket a' Duna hoz le magával kikeletkor, dörgölték el a' köszikla allját. Már egynehány ízben bámulva nézhette az ember a' Dévényi várnak düledékeiről, hogy tolta a' hatalmas Duna az erőtlenebb Morva vizét vissza felé, 's a' rajta, oda fel épült drága Schlossoffi fahídat össze törvén, azt Marcheck mezővárosáig, melly 2 mértföldnyire van ide, a' Morva lefolyó vize ellen hátra nyomta.

Fejér hegyeken innen majd 3 mértföldnyire, a' 48-dik grádus és 29-ik minuta alatt. Két mértfölddel lejjebb fekszik Konyha, Kuchl. Ennek is jó a' bora. Innen ismét Po'sony felé fordulván, először is Malatzkára, a' posta útra, melly ide másfél mértföld, vergödtünk a' nagy homokban; Malatzkáról pedig Stomfán, Maszt, Besztercze, 's Lamácson keresztül, vissza Po'sonyba.

Itt elérvén Magyar Ország határát, által lépünk a' külföldre, 's a' 48-dik grádust vévén kalaúzul, keresztül megyünk Német 's Frantzia országokon, az az Austrián, Bávárián, Sváb-országon, vagy is a' Württemberg Király', azután a' Bádeni Nagy Hertzegnek birtokán. Itt a' Rajna folyó vizén Frantzia országba általmenvén, annak Alsatia, 's Lotharingia tartományait, a' mellyek mostan 6 Departementekre (nálunk Vármegyékre) vannak felosztva; azután Cämpániát, 's Páris vidékét megvizsgáljuk, és a' Bresti kikötőhelyig folytatjuk utunkat, az Oceanus partjáig. Ez a' nagy tenger választja el Európát Amerikától. — A' melly jóféleborokat szűrnek 's készítenek a' 48-dik grádus alatt, és azon felyül mind Német, mind Frantzia országban, azokat gondosan előszámláljuk.

II. Külföldiek a' 48-dik grádus alatt 's feljebb észak felé.

Német Ország.

u) Felső és Alsó Austria 8 Fertályra, vagy' Kerületre van fel osztva: tsak azon 2 Kerület, melly Magyar országgal határos, ú. m. a' Bétsi erdő alatt való Kerületben, (Viertel unter Wienerwald, mellynek Béts a' feje) és a' Manhardhegy alatt való Kerületben, (Viertel unter Manhardsberg) szűrik a' sok bort. Ezt a' 2 Kerületet a' Duna választja. A' két más Kerületben tsak St. Pölten-en alól, a' Duna jobb partján, és Krems körül a' Duna bal partján, talál még az ember szőlőhegyeket és kerteket, de fel-

lyebb nem; úgy, hogy Alsó Austriának jó nagy részében, és egész Felső Austriában nints már tovább szüretelni való szőlő.

A' Manhardhegy alatt való kerületben szűrt boroknak, Landwein, (kerti bor) a' Dunához közel szűrtteknek, Donauweine (Dunamellyéki) nevet adnak. Ezt veszik össze oltsó árron a' Bétsi tsaplóárosok, 's vendégfogadósok, 's bizonyos mértékben többnyire össze szokták keverni a' Magyar országban vett jobb borokkal, vagy az Austriai hegyi borokkal, (Gebirgsweine) a' mellyek sokkal drágábbak és jobbak. Legjobbnek tartják a' kerti borok között a' Falkensteinit, közel a' Morva országban fekvő Nikolsburg városához, a' Haugsdorfit, Malbergit, Stinkenbrunnit, Rötzit, Ottenthalit, Hebersbrunnit, Nexingit, Pyrawarthit, 's a' t. Ott helyben az utolsó (1828) termésnek akója, most (Jul. 1829) 7 forinton kél váltótzé-
dulában; az 1822-dikinek pedig 25 fton. A' jóféle hegyi-borok Bétsnek szomszédságában, a' Kahlenbergen, (a' Cecius hegyén) teremnek. Hogy a' hatalmas Duna béronthasson Bétsnek térségére, vagy az úgynevezett Marchfeldre, a' Morva-rónaföldre; magának az útját elálló Kahlenbergen kaput nyitott, 's a' hegyet két felé szakasztotta. A' két bús fél a' Dunának két partján magosan fenn áll, 's tanubizonysága az erőszakos egymástól lett elválasztásnak. A' bal partján álló félnek Bisamberg a' neve, jó borral kedveskedik, 20 esztendő múlva meg-
érik, 's a' Rajnai borral vetekedik; 1822-ben 31 forinton vették mustjának akóját. A' jobb partján álló fél a' Kahlenberg; tetején a' Sz. Leopold Kápolnája áll, 's hozzá nem meszsze a' vólt Camadulensisek klastroma, a' mint a' Lajstromunk borítékja mutatja. A' Kahlenberg délfelé le kanyarodik, mint a' Hegyallya Újhelytől Keresztúrig, de tsak 3 mértföldnyi meszszeségre, 's ott a' magos Aninger hegygyel öszvekaptsolván magát jobbra megint be-
tsavarodik egész a' Baadeniferdőig. Ezen az ötödfél mértföldnyire terjedő hegyek allján, egymást érik a' tsínos helységek, városkák és faluk, szép pajták, úri házak, paloták, kastélyok, és régi várak, a' hova Bétsnek vagyosabb lakossai a' nyárnak kezdetén ki takarodnak lakni,

's gyönyörködnek a' mezei munkás életnek szemlélésében, a' gondosan művelt szőlőknek megért gyümöltseiben, 's olykor a' boraiban is. De nem minden helységben akadnak kívánt jóságú italokra, a' melyekből örömet több akót vennének, majd a' házi szükségekre, majd a' vele való kereskedésre nézve. A' legjobb Austriai hegyi borokat a' következő helyeken szokták keresni: Nussdorfon, kivált a' Nussberg nevű szőlőhegyről valót. Ennek ó borát a' Rajna mellyéki borokhoz hasonlítják. Az 1822-diki termésnek mustja, akónként 57 forinton költ váltóban; azután Kahlenbergerdörflben, közel Nussdorfhoz; mind a' kettő a' Duna jobb partján a' hegy tövében fekszik. Grintzing, Béts felett esik észak felé a' 48-dik grádus és 15 minuta alatt. A' bora legalább is 6 esztendőt kíván a' megérésre. Ha tökéletesen megéri, kellemetes ízű és illatú, 's a' legjobb Rajnai borral vetekedik. Az 1822-diki termésnek akóját szüret alatt 50 fton vették, az 1823-dikit 24 f. az 1824 dikit csak 15 for. az 1825-dikit 32 f. Ettől fogva már nem must korában vették meg a' Bétsi kortsmárosok, hanem megvárták, míg megforrot, — akkor alkudtak. Az 1826-diki Grintzingi új bornak akójáért tehát 30 f. az 1827-dikinek 23 f. az 1828-dikinek pedig elejént 24 f. 20 f. 17 f. most már csak 13 f. V. tz. fizetnek. A' Grintzingi szőlőhegyeken megterem esztendőnként közel 8000 akó. Nussdorf, Kahlenbergerdörfl, 's Grintzing a' Cecius hegyének kezdetén közel egymáshoz, olyan formán feküsznek észak felé, mint Újhely a' Hegyallyán. Legjobb szőlőjök, a' melyből borokat szűrik a' Weisse, vagy másképp Fuchsbraune, azután Riesler, Reifler és Grobe, mindenik fejer. Az első fajtát kiváltképpen szeretik és szoporítják. Vannak Grintzingnek szomszédságában sok más helységekhez tartozó szőlőhegyek, de a' melyeknek borait nem lehet az említett hegyi borokhoz hasonlítani. Mauer falu a' közepe táján esik Kahlenberg lekanyarodásának, Mödling 's Neudorf felé. A' bora nagyon közelít a' Rajnaihoz, de csak 50 esztendők után érik meg. Új bor korában nints nagy betse; az 1822-diki termésének akójáért nem adtak többet 15 's 16 fnál. A' Petersdorfi, vagy Bertolsdorfi bor is kiköt a' Rajnai borral mind ízére, mind illatjára nézve, 15 esztendő múlva válik inni való bor belőle. Ha

30 esztendő, megbetsülhetetlen. Az 1822-diki termésének akójáért örömost fizettek 27 's 30 ft. A' Bruni 's Enzersdorfi egyforma jóságú, 4 esztendő múlva megérik, 's 1822-ben 20 's 21 forinton ment akója. A' Bruni szőlőhegyeken ezeket a' fejer szőlőfajokat termesztik: Braune, Grobe, Mehlweisse, Rothgipfler, máskép zöld Riesler, Silberweisse. Gumpoldskirchen a' 48 dik grádus 's 3-dik minuta alatt olyan formán fekszik az Aningernek déli oldalán, mint Mád a' Hegyallyán. Nagy hasonlatosság van a' bora közt és a' Rajnai, 's az idevaló Nussbergi között. Az 1822-diki termésnek akója 37 forinton kelt. A' szőlőhegyei többnyire a' következő jó fajtákkal vannak beültetve: Braune, máskép fejer Elbling, Grobe, máskép fejer Heumesche, Muskateller zöld és veres, Riesler fejer, Zapfner fejer, Zierfahler fejer és veres. Mind Gumpoldskirchen, mind a' közel fekvő Vöslau elhíresedtek a' jó Burgundiai veres borokra nézve, a' mellyekről későbben fogunk emlékezni. — A' Lajstromunk borítékján leábrázolt Kahlenberg és Leopold hegyen túl észak felé fekszik a' Duna jobb partján Klosterneuburg város, közel hozzá Kritzendorf, és a' völgyben Weidling am Bach. A' Kritzendorfi bort közönségesen ditsérik, úgy szinte a' Klosterneuburgit is: de mindeneket felyül halad a' Weidlingi, úgy, hogy az Austriai hegyi borok között a' Weidlinginek adják az elsőséget, utánna a' Grintzinginek. Húsz esztendő múlva érik meg tökéletesen, 's tsak akkor kelhet szembe a' Rajnai borral. Az 1822-diki termésnek egy akó mustját 52 forinton vették. Weidlingen is azokból a' szőlőfajokból szürik a' jó borokat, a' mellyekből a' Grintzingi 's Nussdorfi hegyeken.

v) Helbling Sebestyénnek Beschreibung der in der Wienergegend gemeinen Weintrauben-Arten *) czímű értekezésében 36 féle szőlőnek

*) Nemes Born Ignátz adta ki nyomtatásban, Abhandlungen einer Privatgesellschaft in Böhmen, titulus alatt a' III-dik és IV-dik kötetben. Nem lehet itt elhallgatnunk a' mi Mitterbacher Apáturunknak, de Rustica írt classicus munkáját, a' mellyben több szőlőfajokról tesz említést.

tulajdonságait írja le, Heintl Úr *) pedig 40 fajtának. Mi hatvan Varietásokat gyűjtöttünk össze az Austriai szőlőhegyeken és kertekben, a' mellyek különös sorban állanak a' Grintzingi Plántáztiónkban, melly jöllehet tízen egy holdföldre terjed, egybe egybe 1600 négyszegű ölet számlálván: még is szűk kezd már lenni, a' miolta a' Hazánkbeli és a' Külföldi annyiféle fajokat szaporítjuk. A' 60 Austriai fajták között megneveztünk 14 félélt a' Lajstromunk 10 dik oldalán, a' 60-dik számtól kezdve a' 73-dikig, és a' most közelébb előforduló (u) betű után 12 félélt. Ezeknek itt közöljük bővebb leírásokat, jöllehet már oda fel megvannak nevezve, az elejbe tett számok alatt, ú. m.

471 Bieha hnl rothe, gömbölyű, leves szemű, de savanyúkás. October vége felé szokott megérni. 426 Braune, (Sárfejer) Uva germanica alba, Elbling, (Weisselbe). Igen termékeny, a' bora jó és tartós: azért mindenütt ültetik és szaporítják. A' fürtje nagy és tömött, esős időben hamar rothadni kezd, a' ragya is, és a' fagy sokszor éri. 458 Grobe, fejer, Uva alba, a' Frantziáknál Guaches. Talám onnan eredett a' Heumesche neve. Szeme gömbölyű, nagy, vastag bőrű, leves, de fanyar ízű. A' fürtje tömött, a' bora jó és tartós. Ez a' szőlő is elterjedt itt mindenfelé Groszgrobes és Kleingrobes név alatt, melly a' Grobenak nagy és kis szemű elfajzása. Van a' 459-dik szám alatt rothe Grobe is. 441 Honigweinbeere, gömbölyű, sárgászöld szemű, méz édességű. Kár, hogy nem termékenyebb. 440 Lagler, vagy Lägler, fejer. Sopron körül Gaisler's Gänsefüssler a' neve, Uva Dactilina Columellae. Hosszú, szűk, édes szemű. 396 Mehlweisse grüne, Nyárhajú, Schreckernek is híjják, hihető azért, hogy azt, a' ki sokat eszik belőle, sokszor a' futkosásra kényszeríti. Majd gömbölyű szemű, ritkás, halavány színű. Bővön terem. A' bora jó. 419 Muskateller grüne, bornak nagyon szeretik. Van a' 419 szám alatt Rothe Muskateller is. 69 Halbwälsche, fejer. A' Rajnánál's

*) Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums von Frantz Ritter von Heintl, u. s. w, 1-ter Band: Wien 1821.

Württemberg táján Oesterreichernek, a' Frantziák pedig Raisin d' Autriche-nak híjják. 446 Raifler, majd gömbölyű, sárgás, édes, kis szemű, vastag bőrű: azért ropogós. A' tökéje sokáig eltart, minden esztendőben van termése, a' bora is jó. 480 Scheukörn, fehér, vankék színű is. 448 Schintauer, sárgás. 449 Schintauer veres. 422 Silberweisse, gömbölyű, zöldes, igen leves szemű, tömött fürtű, a' rothadásra nagyon hajlandó. October közepe táján megéri. 11 Zapfner, weisse, igen jó szőlő, bornak való. 433 Zuckerweinbeere, hosszúság, zöldes-sárga szemű, nádméz édességű. October elején megéri.

Ezen jó szőlőfajok még eddig nem fordultak elő a' Lajstromunkban:

491. Burgunder, grüne, a' Frantziáknál Bourguignon blanc a' neve. Majd hosszúság, korán érő, leves, édes szemű. A' ragya bántja.

492. Burgunder, schwarze. Bourguignon noir. Frantzia Országból hozták ide. Ebből szürnek itt igen jó, de még nem sok veres bort.

493. Fuchsbraune, másképp Weisse. Ezzel kiváltképpen ültetik be a' szőlőjüket a' Grintzingiek, Weidlingiek, Nussdorfiak, és a' Kahlenbergerdörfliak, 's abból szürik a' jóféle boraikat.

494. Portugieser, schwarze, jókor érő, édes, nem nagy fürtű szőlő, a' mellyből készül Béts vidékén a' legtöbb, és a' legjobb veres bor.

495. Raifler, schwarze, a' szeme kitsin, édes, a' fürtje is nem nagy, és tömött, veres bornak való. October vége felé érik.

496. Riesler, másutt Riesling, Kleine Riesling, Rothgipfler, gömbölyű, sárgás-zöld, világos, kis szemű, igen kellemetes ízű. Fürtje tömött, 's October közepe-táján megéri. Ez a' szőlő adja a' bornak a' kellemetes illatot.

497. Schlehenschwarze, nagy szemű, de fanyar ízű, termékeny. A' veres borát sokan szeretik.

498. Seeweinbeere, fehér, majd gömbölyű, leves szemű, tömött fürtű. A' Fertő tava mellől került ide. Közelről való attyafia a' Fejér szőlőnek.

J e g y z é s.

Nagyon sajnálja ezen Lajstromnak Szerzője, hogy folytatásával elkésődött. Ezt egyedül beteges állapotjának méltóztassanak tulajdonítani. — Hogy ne talán változó egészsége ezentúl is akadályt tegyen elkezdett munkájának végre hajtásában, könnyebülésének idejét nem a' külső Országi szőlőknek 's boroknak leírására fordította, mellynek most kellett volna következni; hanem a' Magyar, Horváth, Tót 's Erdély Országi válogatott szőlőfajokat és borokat szedte rendbe, hogy ezek mennél hamarább megjelenhessenek nyomtatásban. Ha a' Jó Isten életének kedvez, elkészíti az Austriai Monarchiához tartozó Tartományok szőlőinek 's borainak, valamint a' külső Országi szőlőknek 's boroknak még hátra lévő Lajstromát is. Sietünk tehát a' Hazában elterjedt nagy hasznú plántának és a' gyümölcseiből kisajtolt boroknak bővebb megismertetésével és azon Helységek és Hegyeknek az ABC rendbe szerént való kinyomtatásával, a' mellyeknek neveikről el vannak nevezve a' külömbféle borok.

I. M a g y a r O r s z á g i

S z ő l ő k ' s B o r o k.

1. Az Abaúj-Vármegyében álló Kárpát hegyeinek alkalmatos oldalai bé vannak ültetve Formint Hárslevelű 's Fejér nevű, bornak való szőlőkkel. Találtatik köztök Gohér, Muskatály, Szeremizöld, Madárka, Polyhos szőlő is, noha ritkábban; még ritkábban a' veres és fekete fajták.

Abaúj és Zemplén Vármegyéknek déli részein, a' Tisza mentiben elterült nagy térség felett szélén szakadtak meg az addig elágazott Kárpát-hegyei. Ezen végső hegyeknek déli 's napkeleti allyát híják Hegyallynak és azon termett szőlőket 's borokat Hegyallyai vagy Tokaji szőlőknek 's boroknak. A' közel 8

Eur. Szőlők Lajstroma.



mértföldnyire terjedő Hegyallya Zemplén Vármegyében, kikanyarodik a' vele határos Abaúj Vármegyébe; a' hol ugyan azon hegynek tövében fekszik Szántó mező város, és Erdő Horváthi falu. Mind a' kettő tehát a' Hegyallyához, és a' bora a' Hegyallyai borok közzé tartozik. Szikszó mező városnak borai is többnyire a' Hegyallyaikkal egy árron kelnek, jóllehet nem számlál-tatik a' Hegyallyához. Abaúj Vármegyének a' többi jó borai közzül valók: a' Hernád szép völgyében fekvő Boldogkö-Várallya körül, és Hétze, Göntz, 's a' t. az után a' Torna Vármegye határához közel eső Bodoló körül szűrt borok.

2. Az Ábrahámi fehér bor azoknak a' fehér szőlő-fajoknak levéből válik, mellyekből a' szomszéd Badacson-hegyen szűrt híres borok. Ábrahám Pusztá Sza-la Vármegyében a' Balaton partján fekszik, 's szőlő-hegyeit a' felkelő napnak sugárai tsaknem egész álló nap melegítik. Borából a' Cásinonak Pesti pintzében is sok tele buteliák vannak le rakva: mivel az 58-dik olda-lon örömmel említett Nemzeti Társaság nem hordókban kívánja a' szerentsésen elkezdett Magyar borokkal való kereskedést gyarapítani, hanem buteliákba töltött bo-rokkal.

3. Aptz mező város, veres és fehér boráról esmé-retes. Fekszik Heves Vármegye szélén, mellyet a' Zagy-va folyó választja el Nógrád Vármegyétől.

A' veres bort ezen öt féle fekete szőlőkből szűrik:

Török szőlő, másutt Kadarkának vagy Bu-dai feketének híják.

Tzigány szőlő, más helyet Rátz fekete, Vad-fekete, Budán pedig Kleinschvarze a' neve.

Török Gohér. Mások a' veres Betykét, és fekete Nyílót is hozzájuk szedik.

Fejér bornak pedig a' következő tízféle szőlőt tart-ják jónak:

Fejér Török szőlő, másutt fehér Kadarka.

Magyar szőlő, másutt Nyárhajú, vagy Mehl-weise a' neve.

Zöld szőlő, olyan, mint a' Formint.

Fejér Gohér.

Juhfark.

Rákszőlő, másut Ragszőlő.

Gyöngyszőlő.

Erdélyi; olyan, mint a' Hárslevelű.

Borosbival.

Pankota vagy Dinka.

Állani való fejér szőlők:

Ketsketsetsű, Muskatály, Tökszőlő, vagy Börhajú; azután: Veres-Ketsketsetsű, Fekete Muskatály, Uriszög, veres, újig is eláll.

4. Arad Vármegyének Erdély Országgal határos része hegyes, a' többi lapos. A' hegyek allyán majd mindenütt jó féle veres és fejér bort termő szőlőket művelnek. Ménes falunak veres aszúszőlő borához nints hasonló a' Hazában. A' hozzá közel fekvő Paulis falunak és Gyorok mező városnak borai is részt vesznek a' Ménesi borok jóságában és egyéb tulajdonságában.

Magyarád falu jóféle asztali boráról esméretes. A' körülötte fekvő Agris, Almás 's Muszka faluknak is jó bora van.

Pankota falu fejér borának majd olyan betse legyen most, mint vólt száz esztendővel ez előtt a' Fejér Körös, és Csigér közt álló Mokra-hegy híres borának.

5. Ardó falu Zemplén Vármegyében közel Sáros-Patakhoz, a' Bodrog jobb partján, méltán ditsekszik a' Hegyallyai boraival.

6) Al-Csút, falu Fejér Vármegyében, háládatos említést érdemel Nádorispányunk Ő Cs. Kir. Fő Hertzegségének gondoskodása, az új Kastélya mellett fekvő szőlőhegyeknek, a' Rajna mellékéről hozatott Rieszling jóféle szőlővel lett beültetésére nézve.

7. A' Badatsonyi asztali, aszúszőlő, 's ürmős borok a' legjobb borai közzé tartoznak az Országnak. Megvannak a' Casino Pesti pintzében is. Badatsony

egy, a' Balaton délnek 's napkeletnek eső partján magánosan álló kerek hegy Szala Vármegyében, melly harmincz egynehány féle szőlőfajokkal felruházva, tsendesen felemelkedik azon a' szemet 's szívet gyönyörködte-tő kies vidéken. A' legjobb bornak való fajta az úgy nevezett Kéknyelű (kékes szárú) fehér szőlő. A' Szigeti, Tuli piros, Sárfehér, Tsútsos Bátor szőlőkről pedig legtöbb aszszú-szemeket lehet szedni az aszszúbor készítésére.

A' Kéknyelű után az itt következő fajták adják a' jó mustot, u. m.

Zöld, (Fehér) Bátor, vagy zöld-Denka
Fehér szőlő.

Hárslevelű.

Juhfarkú, Ihfarkunak is hívják.

Mézesszőlő.

Muskatal, vagy Szagos szőlő.

Ragszölő, vagy Világos szőlő. A' tömötten álló szemei mintha össze vólnának ragadva; hihető azért nevezték úgy el.

Római szőlő.

Sárfehér.

Szigeti. Tokajban Formint, Ruston, 's Sopronban és a' Fertő tava körül Zapfner, Magyarúl Fajos, vagy Fagyas a' neve.

Tsútsos-Bátor, más neve Tsútsos Denka, veres fajta.

Tuli piros, a' Rezi 's Neszmélyi hegyen Turi piros, másutt Bakator vagy veres Bakor, vagy Bátor.

Tüskés szemű. A' köznép Tüskésse...nek nevezi.

Azután:

Fekete Bajor, Tokajban Török Gohér.

Fekete Balatonyi.

Fekete Kadarka.

Fekete Karai.

R á t z, vagy V a d fekete.

Asztalra 's tartani valók:

Édes B á k o r, vagy k o r á n é r ő f e j é r B a j o r.
Tokajban F e j é r G o h é r.

S o m S z ö l ő, Tokajban f e j é r S o m b a j o m, B u -
d a i G o h é r n a k i s h í j á k.

S z i l v a S z ö l ő, vagy S z i l v a s z e m ű, v e r e s 's k é -
k e s s z í n ű.

T ö r ö k s z ö l ő, v a n T z i f r a s z ö l ő i s.

B a d a t s c h o n e r, és n e m P o t o t s c h a n e r, m i n t h i b á -
s a n n e v e z i k. l á s d: B a d a t s o n y.

8. B a g l a s v e r e s és f e j é r b o r á r ó l n e v e z e t e s s z ö l ő -
h e g y, 's K é t h e l y m e z ő v á r o s h o z t a r t o z i k S o m o g y V á r -
m e g y é b e n. E n n e k t i s t e l t F ö l d e s u r a i G r ó f H u n y a d i
T e s t v é r e k, v a l a m i n t a' m e z e i g a z d a s á g n a k e g y é b á g a i t
t ö k é l l e t e s s é g r e v i n n i i g y e k e z n e k, u g y a' s z ö l ő m ű v e l é s b e n
i s k ö v e t é s r e m é l t ó p é l d á t s z o l g á l t a t t a k a z z a l, h o g y a z
e l s ő j ó s á g ú s z ö l ő f a j o k a t, a' t ö b b e k k ö z t a' R a j n a m e l l é -
k i R i e s z l i n g e t m e s z s z e f ö l d r ő l o d a h o z a t t á k, 's B a g -
l a s n a k e g y r é s z é t v e l e k b é ü l t e t t é k.

9. B a g o n y a f a l u S z a l a V á r m e g y é b e n, k ö z e l V a s
V á r m e g y é n e k T ó t s á g i J á r á s á h o z, a' V e n d u s o k l a k ó -
h e l y é h e z. F e j é r b o r á n a k m u s t r á j a l e v a n r a k v a a' C a s i -
n o P e s t i p i n t z é j é b e n.

10. B a k a t o r, v a g y B a k a r s e t é t v e r e s s z ö l ő n e k
l e v é b ő l v á l i k a' B a k a t o r, v a g y B a k a r b o r. S z í n e f e -
j é r, e g y k e v é s s é b a r n á s, 's m i n d e r e j é r e, m i n d k e l l e m e -
t e s í z é r e, á r o m á j á r a n é z v e a' l e g n e m e s e b b b o r o k k ö z z é
t a r t o z i k. D i ó s z e g i és E r m e l l é k i b o r n é v a l a t t i s
e s m é r e t e s: m i v e l k i v á l t k é p e n B i h a r V á r m e g y é n e k E r -
m e l l é k i J á r á s á b a n, k ü l ö n ö s e n p e d i g D i ó s z e g m e z ő -
v á r o s á n a k s z ö l ő h e g y é n s z ű r i k. A' s z o m s z é d K ó l y i l a -
k o s o k i s e z t a' s z ö l ő f a j t á t t e r m e s z t i k és s z a p o r i t j á k. A'
K ó l y i s z ö l ő h e g y h á l á d a t o s e m l é k e z e t b e n f o g j a n é h a i D o -
m o k o s L ö r i n t z T e k. B i h a r V á r m e g y e F ő N o t á r i u s s á -
n a k n e v é t a' k é s ő m a r a d é k n a k f e n n t a r t a n i, k i a' s z ö l ő k -
k e l, és a' b o r o k k a l v a l ó d a j k á l ó d á s t, a' l e h e t s é g i g e l ő -
m o z d í t o t t a. S o k e z e r h i t v á n y f a j t á k a t k i i r t a t o t t a' s z ö l ő -
j é b ő l, 's a z o k h e l y e t t v á l o g a t o t t j ó f a j o k a t, t ö b b m i n t

százötvenezer fiatal tökét ültetett belé illendő meszsze-
ségre egymástól. Nagyobb része Bakatorból állott, a'
mellyet Uva Buccaraná-nak nevezett. Ültetett Jufark
vagy Bátsó szőlőt is Uva Bachiensis név alatt, de
annak leírása inkább a' Sárfejérre illik, mint sem a' Ju-
farkra. Ha külön szedődik és szűrődik, majd a' Bakar-
bornál is kellemetesebb illatú és ízű. Fáradozásainak ál-
dott jó termés lett a' megjutalmaztatása: a' sok akóból
álló Bakar és Bátsó borát is jó árron elhordták min-
denfelé.

Sem a' Bakar, sem a' Bátsó szőlő nem szereti a' kö-
vér, hanem a' sárga, vagy fehéres veres agyag-földet, és
a' déli vagy napnyugotti menedékes hegyoldalt. A' Ba-
katorból aszszúszőlő, és Campaniai bort is készíte-
nek, most még nem nagy mértékben, és ámbár a' Ba-
katorból tsinált Campaniai bor legjobban habzik, (muszé-
roz) soknak mégis nints íze szerént, mivel igen erős.
Legalkalmatosabb itt arra a' Bátsó, vagy a' Leltszőlő. A'
Bakator bor a' Casino pintzéjébéli borok között is ta-
láltatik.

11. Baranya Vármegyének igen sok jó, több-
nyire veres borai vannak. Első helyet érdemel köztök:

A' Siklósi, és a' körülette fekvő Nagy és Kis
Harsány's Gyűd faluknak szőlőhegyein szűrt veres
borok.

A' Villányi és mellette

A' Kövesdi fehér, veres és kástélos borok.

Lajoshegyi, fehér, és Grétzi veres borok, a'
Bólyi uradalombéliek, Gróf Battyányi Familiához tar-
tozók.

Pécs szabad Királyi város a' Metsek hegy alatt,
a' szőlője pedig annak déli oldalán fekszik. Ezen elter-
jedt hegynék allyán sok jó veres, és némelly helyen fe-
jér bort is szűrnek. A' Pécsi veres és fehér bor, melly
ritkább, úgy szinte a' Sz. Lőrintzi uradalomhoz tarto-
zó Helesfa falunak fehér bora esméretes.

12. Bars Vármegyében ezeknek a' helységek-
nek fehér borait tartják a' legjobbnak:

Garan-Szőlős, (Ribnik) mező városnak, és a' mellette fekvő Csejkő falunak borát.

Nagy Koszmár falunak a' Garan bal partján, Új Barson felyül;

Arma Puztának, a' Vármegyének déli határán.

13. Bársonyosi fehér bor, Veszprém Vármegye határán, Győr felé, melly szembe mer állani a' Somlyai híres borokkal. Ime ezen fehér szőlőkből szűrik.

Bajor, azután Csapő szőlőből. Van Csepi nevű szőlőjök is.

Dénka, máskép Ragszölő.

Hárslevelű vagy Kerekkes.

Féjér Kadarka, van hamvas Kadarkájok is.

Zöld Lampért, vagy Lampert.

Muskateller, nints muskatály íze.

Nagyságos szőlő. Van Szagos nevű szőlőjök is.

Szalai Sárfejér, van Vékony nyakú, van Tzilifándli nevű.

Van hét 's több fekete szőlő-fajtájok is.

14. Bátorkesz mezővárosnak fehér asztali borát Esztergom Vármegyében, sokan a' Neszmélyinél is nagyobbra betsülik.

15. Bazin, Pösing, szab. kir. Város. Posony Vármegyében. Innen hordták az előtt Silesiába a' jó fehér borokat.

16. Bénye, vagy Erdő Bénye falu Zemplén Vármegyében. Liskához nem messze. A' Hegyallyához számláltatik, 's Tokaji bora a' tartósabbak között való.

17. Beregh Vármegyében, ezek a' jóféle fehér borok:

A' Bereghszászi, Nagy és Kis Musaji; azután Bene, Kovászó falukban találtató, és azon a' hegyen készült borok, mellynek tetején áll a' régi Munkátsi vár.

18. Bereghszász mezővárosnak jóféle fehér asztali borait ezekből a' szőlőfajokból szűrik:

Ágas fehér.

Bakator. Van fehér, van medgyszín, van rózsás Bakator.

Bodony, fehér, van Erős Bodony, van zöld Bodony is.

Boros, fehér, van zöld, van olyan Boros is, melly eltsapja a' hasat.

Erdei szőlő, van Erős inu is.

Gohér, fehér, van Malozsa-Gohér is.

Görin, jóféle. Ennek Tokajban Formint a' neve.

Görin, sárga, van zöld Görin, van hasmenést okozó Görin is.

Gyöngy szemű. Van Hárslevelű.

Járdán, mákép Járdovány fehér, van hast ingerlő Járdán is.

Kövér szőlő. Van Legyes és Majoránna szőlő.

Narantszínű szőlő. Van Nyárhajú.

Petrezselyem. Van Polyhos's fehér Rózsás, és Zöld Teremi szőlő.

Töklevelű, van Tök szőlő, van Tökös nevű szőlő is.

Vad szőlő, fehér.

A' fekete szőlőfajok ezek: Ágasfarku, Bakator, Bodony, Gohér, Járdán, Legyes, Lisztes, Muskatály, Portsín, Vadszőlő.

Tartani valók: fehér és veres Bogár, Görbe szőlő, fehér, rózsás, és zöld Ketsketsű, sárga Rumonya.

19. Berény, igazi neve Lovas Berény mező város Fejér Vármegyében, veres borával nem csak a' Casino Pesti pintzében, hanem akárhol is betsületet vall.

Bibersburg; lásd Vereskő.

20. Bihar Vármegyének borai az Országnak legjobb borai közzé számláltatnak. Egy ahoz értő Hazafi így ír felölök: „Valamint az aszszúszőlő borok között

a' Tokaji, úgy az asztali (Ordinarium) borok között a' Diószegi (kétség kívül az erős Bakator-bort érti) tartatik elsőnek, melly nevezet alatt legszorosabb értelemben vétetnek Diószeg, Koly, vagy Kójj kivált annak Hankovits hegye, a' Nagy Kágyai Puszta, Székelyhíd; és Vajda. A' Csatári bor ebbe az osztályba (Classisba) nem megy, mert ámbár kellemetes és jó, de csak ugyan valamennyire savanyús, és sem az az áromája, sem az az éreje nintsen "A' Nagy Váradi, Sz. Imrei's Sitéri fehér borok is ehez a' Vármegyéhez tartozók.

A' legjobb bort szűrik a' Bakator másképp piros Bakar és Bátsó szőlőből; azután ezekből:

Bakar fehér.

Boros fehér. Van Bihari Boros nevű is.

Erdei.

Furmin, Furment-nek is hívják.

Gyöngy fehér.

Szeremi zöld, ezt nagyon dítsérik.

Ezek is fejelek: Alattermő, vagy Alföldi, másképp Bátai. Gohér, Lapulevelű, Leány, vagy Lyán szőlő, Lendvai vagy Petrezselyem. Madár szőlő, Muskatálj, Tökfenék.

Fekete szőlők: Bodor, Gohér, Jenei vagy Kadarka, Portsín, Tar, Ökörszem.

Tartani valók: Bogár veres. Ketsketsetsű fehér's veres. Lószemű fehér. Sárga Rumonya, ezt Tokajban fehér Bogárnak, Bolgárnak vagy Rumonyának; Egerben Romolyának, vagy Sárga Gohérnak; Vissontán Romolyának, Gallyasnak és nagyszemű szőlőnek hívják. Sopronyban Zibebe, Bétsben weisse türkische Zibebe, Toskánában Uva Reginae, vagy Regina, Frantzia országban Picardon, Spanyol országban Uva de Rey vagy Tamorlana név alatt esméretes.

21. Bogdány falu Pest Vármegyében, Sz. Endré szigete mellett a' Duna jobb partján, fehér boráról esméretes.

22. Borsod Vármegyében a' Miskoltzi bornak adják az elsőséget. Találunk Aszaló, Diós-Győr mezővárosokban, és Kis-Győr, Geszt 's a' t. falukban is jó fehér borokat.

A' következő szőlőfajoknak mind ebben, mind mások Vármegyékben legjobb az aszszúja, mustja és bora:

Formint, igen édes, az aszszúja másokat felyül halad.

Hárslevelű. A' bodza virágjához hasonló a' szaga, melly a' borban is igen megérzik: azért hasonlítják az Ermelléki Bakarbor ízéhez és szagához.

Pataki, édes, nagy fürtű, bőtermő.

Demjén, édes, aszszúja is jó.

Bakator, bornak igen jó.

Balafánt, tartós nagy fürtű szőlő.

Erdei, bőven terem, 's jól fizet.

Ezek is fehér bornak valók:

Barát szőlő, hamú színű.

Borosbival, piros színű.

Gyöngy fehér, hamar érő, édes.

Köszemű, leves.

Muskatal, igen kellemetes ízű.

Romai-Bakator, fehér, jó ízű.

Rózsaszőlő, piros, édes, leves.

Sombajom fehér, szép, édes, igen jó.

Ezek bor szaporítók:

Bátai, Fejér szőlő, és Polyhos, de ez későbbben érik, azért savanyús.

Veres bornak valók:

Fekete Formint, az a' mit másutt Rátzfeketének, vagy Tzigány szőlőnek híznak; fekete Góhér; fekete Muskatal; fekete Purtsin, 's a' t.

Tartani valók: fehér és fekete Bogár; Firmont, vagy Görbe szőlő, másutt Paprika szőlő; fehér és fekete Ketsketsű; fekete Sombajom.

23. Bó z (Holing) Sopron Vármegyében a' Fertő tó partján fekvő falunak igen jó borait ezekből a' feje szőlőkből szűrik:

Fajos, máskép Fagyos, Zapfner, a' Tokaji For-
mint testvér atyafia.

Fajos, fekete, az a' mit Aptzon Tzigán szőlőnek,
Vátzon Vad-feketének, Budán Kleinschwar-
zenak hínak.

Hajnos feje, itt pedig Geiszlernek, a' Rus-
tiak 's Sz. Györgyiek Láglernek nevezik.

Kadarka, fekete.

Muskateller, zöld, Csornokon 's Komjáton Bo-
ros-Biharnak híják.

Nyárhajú, feje, Mehlweisse.

Ragszölő, itt így írják: Rakszölő.

Silberweisse.

Reifler, feje.

Temjén szőlő, a' Weihrauch-Weinbeere, vagy
a' Weihrer szóból fordítva, az az Muskataly, vagy
Szagos szőlő.

24. Buda, Pest Vármegyében fekvő szabad királyi
Városnak veres, az az gránát színű borával már ré-
gen tetemes kereskedést űznek a' külső Országokba is.
A' Budai ó bor nagyon közelít a' Frantzia Bordó (Bor-
deaux) borhoz. Legjobb szőlőfaj, a' mellyből itt a' ve-
res bor készül és mellyel a' szőlőknek nagyobb része
bé van ültetve, a':

Fekete Kadarka, itt rothe Katarkernek hí-
ják; utánna való, a' Kleinschwarze, másutt Rátz,
vagy Vad fekete, 's Tzigány szőlő.

A' feje Budai bornak valók:

Hönigler, édes jó fajta.

Jungfer, feje, Leány szőlő.

Kadarker, feje Kadarka.

Langstingler.

Mehlweisse, Nyárhajú.

Muskateller, fehér, nints Muskatály íze.
Silberweisse, Ezüst- vagy Ragszölő.

Asztalra 's tartani valók:

Weisse Augster, fehér Gohér; weisse Geisz-
dutte; griechische Geiszdutte; schmecken-
de weisse Geiszdutte; ordinäre Grobweis-
se; schmeckende Grobweisse; schwarze
Grobweisse; rothe Jakobi, Julius végén érik;
grüne Muskateller, jókor érő; rothe Muska-
teller, ez piros Dinka; blaue Ochsenaug,
fekete Ökörszemű; rothe Schmeckende, veres
Muskatály; weisse Türkische, sárga Romolya;
weisse Zapfler, fehér Paprika szőlő; rothe Zwe-
tschen, veres Szilva szőlő.

25. Csatár falu Bihar Vármegyében, a' Váradi
hegyen fekszik közel másfél mértföldnyire Nagy Várad-
tól. Fejér borát veszik, 's sokfelé elhordják. Megvan a'
Casino pintzében is Pesten.

26. Csepreg, Tschapring, Sopron Vármegyének
déli részén, Kőszeghez majd 2 mértföldnyire eső me-
ző városának fehér borát meglehet venni a' Casino Pes-
ti pintzében is.

27. Csókakő; régi vár dűledéke, és falu Fejér
Vármegyében, Moor mezővároshoz közel. Jó szőlő he-
gyén 45 fajta tenyészik. Közöttök ezek a' legjobbak:

Bajor, másképp Gohér. Van fekete Bajor is.

Barát köntös, hamu vagy füst színű.

Denka, van fehér, van veres Denka.

Hárslevelű. Ezt itt Németül weisse Zierfahnl-
nek híják, de hibásan.

Juhfar ku.

Kadarka, fehér, és fekete. Van fehér Magyar
Kadarka, másképp Magyar Ragszölő.

Muskatály fehér és veres.

Rakszölő, másképp Ezüst szőlő.

Sárfehér, és Szala fehér.

Szigeti, veres, rothe Muskateller. Nints jól elnevezve.

Szőke, máskép Fejér szőlő.

Tuli piros, rothe Muskateller.

Török szőlő. Ezt Tokajban Fürjtojásnak, Fürjmonynak híják.

Tzirifandl, fejer, van fekete is. Német szőlő.

Apró szemű Zöld szőlő. Van Öreg szemű Zöld szőlő is.

28. Csömör falu, Pest Kir. Város és a' Gödöllői Kastély között említést érdemel jóféle fejer borára, főképpen arra nézve, melyet az Uraság szőlőjében szűrnek. Ezt a' Grasalkovics Hertzegi Familiának Fundátora, az akkori Kamarának Praesesse ültettette bé a' Tokaji első jóságú, 's más idegen szőlő-fajtákkal.

29. Csongrád Vármegyében a' Vedresház a nevezetű, 's a' víz árjától megszabadított Pusztán, egy igazi agyag-iszapos és telekes földön nagy szőlőt ültetett bé Tek. Vedres István Úr, tudós Tagja a' Mezei Gazdaságot tárgyzó Társaságnak Bétsben, sok ezer magyar, Német, Frantzia, Olasz, Dalmátziai 's a' t. síma és gyökeres szőlő-veszszőkkel. — Serkentő próbatételeivel majd azt az örömet is érezni fogja a' jóra törekedő Hazánkfia, hogy követésére méltó példák fognak a' Magyar egen felderülni.

Csongrád mezővárossának szőlős-kertjében legjobb szőlőnek tartják a' Veres Dinkát, Debretzenben Tinka a' neve: azután a' Fekete szőlőt, vagy Kadarkát, a' melyből készül a' veres, mások szerint a' Homoki borok. Kerti bort szűrnek más Vármegyében is, mindenek felett a' Tiszával határos Vármegyéknek róna földjén. Sem erejére, sem tartósságára nézve, nem hasonlítható ugyan a' Hegyi borokhoz: de még is némelly közzülök megérdemli a' különös tekintetet, a' millyen a' Ketskeméti, Nagy-Körösi, Pest-, Debretzenyi, Szabolcs Vármegyében.

30. Csornok, Nyitra Vármegyének déli részén fekszik, hol a' Zsitva folyó elválasztja Bars Vármegyétől.

A' Csornoki fehér bor 5, 6 esztendő múlva megérik, 's a' Somlyaival vetekedik. Ezekből szűrik:

A' négy egy más után következő korán érő vagy a' mint itt híják lágys fajta:

Arany szín, Goldtraube.

Gohér fehér. Augster vagy Lampart.

Nyárhajú, Mehlweisse.

Tzinifál, zöld, Zierfahner.

Ezek későn érők, vagy kemény fajták:

Boros-Bihar, fehér, Grobe Muskateller, az az, a' mellynek nints Muskatály íze.

Dinga fej. Kleinweiss.

Hajnos, zöld, Lágler, Lägler, Längler.

Kadarka, fehér.

Sárfehér, Braune.

Termő, fehér, másutt Ezüst szőlő, vagy Rag-szőlő, Silberweisse.

31. Damásd, vagy Ipoly-Damásd, falu Hont Vármegyében, az Ipoly mentiben, közel a' Dunához, jó fehér bora habzik, mint a' Campaniai.

32. Diós, vagy Felső Diós, Nuszdorf, Oreschán, Poson Vármegyében, fehér asztali boráról, kivált a' mellyet az Olajtna szőlőhegyen szűrnek, elhíresedett.

33. Diós-Győr, mezőváros Borsod Vármegyében fehér boráról esméretes.

34. Diószeg, mezőváros Bihar Vármegyében, Bakor vagy Bakator borával, és más féle szőlőkből készült fehér borával nagy hírt 's nevet szerzett magának.

35. Dömölk az az Nemes, és Pór Dömölk, két falu Vas Vármegyében a' Ság hegyen termett fehér boráról, Sági bor név alatt is esméretes.

36. Ecs. Nagy Ecs falu, Kis Ecs Puszta Győr Vármegyében, a' Sz. Márton hegy (Mons Pannoniae) szomszédságában. Fehér borát majd a' legjobbnak tartják ebben a' Vármegyében.

57. Ecsed, vagy Kis-Ecsed Puszta, Nográd Vármegyében, Vátzon felyül 3 mértföldnyire, veres borát közönségesen dítsérik.

38. Eger veres borának mind híre mind betse nagy a' kereskedésben. Van ezen Érseki városnak Heves Vármegyében aszszúszőlő-bora, és fehér bora is. A' legjobb veresbort itt tsak e' két szőlőfaj termi, u. m. az

Egri fekete, vagy Ludtalpu szőlő, a' másikat is Egri feketének, vagy kerék levelű szőlőnek híják. Mind a' kettő igen édes, és ha jó az esztendő, husvétig eláll, 's utóljára ugy meg aszik magától is, hogy tésztás süteménybe is használni lehet.

Más fekete fajták:

Budai fekete, másutt Kadarka, nem olyan édes, mint a' két Egri fekete

Furmant fekete, másutt Rátzfekete.

Gohér fekete, vagy Török Gohér.

A' fehér bornak való szőlőket nem igen szaporitják, azért a' fehér bor itt ritka. Ezek a' legjobb fehér szőlők:

Sárga Furmint, Tokajban Formint a' neve.

Fejér Frankus, nagy fürtű, 's termékeny.

Juhfark, ez is termékeny.

Válogatott asztalra 's tartani valók:

Bakator, veres.

Ketsketsű, fehér, fekete, veres, zöld.

Maluzsa, fehér, vagy Marzola.

Muskatal, fehér, fekete, veres, zöld.

Romolya, fehér, vagy sárga Gohér. Van fekete Romolya is.

Rózsa, fehér, szőke, veres.

Som-gohér fehér. A' Hegyallyán Malozsa-Gohérnak híják.

„Egerben October elején szoktak szüretelni, mert a' fekete szőlők hamarább megérnek, és a' dértől is tartanak, melly, ha a' szőlőt éri, színét elveszi, 's a' bora is halavány lesz. Egyéb eránt barna piros vagy világos

veres a' színe, nem setét veres, mint a' Budai boré. Egernek sok szőlőhegyei között legnagyobb 's legmagosabb az Egyed hegye, a' földje részszerént szöke agyag, részszerént veres nyirok (sic) és igen követses. Ez termi a' legjobb Egri bort, melly egészséges, ha mingyárt erős is, 's jó esztendőben igen édes, de édességét 25 esztendő múlva elszokta veszteni, 's akkor a' fűszerszáma nevededik. Fiatalkorában, míg 2, 's 3 esztendeig édeses, a' vizet bé nem veszi, hanem 5, 's 6 esztendős korában, a' midőn már megért, vízzel igen jó. Ha nem vizezik, nagy ereje miatt nem igen lehet inni. Húsz 's több esztendőig is el áll a' seprűjén 's meg nem változik, hihető az Egri jó pintzékre nézve: mivel a' tapasztalás szerént színében tetemes változást szenvedett, ha mikor idegen helyett más nem derék pintzékbe rakták. Igaz, hogy sok bor a' seprűjétől romlik meg, ha sokáig hagyják rajta. Elvitték Londonba, Petersburgba 's Nápoly városába, a' hol a' rekkenő meleg napokon is meg nem változott, sem utjában, sem ott helyben. Ha a' meleg nyári hónapok kedveznek, a' szemek hamarabb megaszszúdnak, 's igen jó, édes, sűrű, 's fűszerszámos aszszúszőlőbort lehet készíteni, tsak hogy édességét sok esztendőig meg nem tartja, 's veres színét többnyire a' buteliák oldalán hagyja. Ha az Egriek jó ó bort töltenének az aszszúszőlőre, mint a' Ménesiek szoktak, jobb aszszúszőlőborok vólna. Campaniai bort is készítettek már az Egri fekete szőlőből, mellynél külömbet nem igen lehet kívánni, de a' körül belől való Hutákban fűtt buteliákat az ide való bornak ereje, kivált mikor habzó bor válik belőle, széljel szakasztja."

„A' második rendű borok a' Síkhegy, Czegléd, Al-Magyar, Rátzhegy, Galagonyás 's a' t. alacsonyabb, nem követses szőlőhegyeken teremnek, jók ugyan és kellemetesekek, de még sem olyanok, mint az Egyed hegyén. Az Egri veres bor közönségesen kellemetes ízű, könnyű, egészséges, a' gyomrot éppen nem terheli, és különös jó tulajdonságai olyanok, hogy azokat akár-melly külső országi veres borban nehéz együtt feltalálni."

Eisenberg, lásd Vashegy.

39. Erdőd, a' Méltóságos Gróf Károlyi Familához tartozó mezővárosnak fehér bora legerősebb a' Szathmár Vármegyei borok között.

A' fehér bornak való szőlők ezek a' legjobbak:

Bakator, veres, némellyek németül Schillernek híják, igen édes 's szép, a' bora legjobb 's legtartósabb.

Boros szőlő, zöld, édes, minden idevaló fajták között legtermékenyebb. A' bora jó 's tartós.

Budai, fehér, jókor érő, igen édes, 's szemei megaszszudnak. Ebből készül itt a' legjobb aszszúszőlő-bor.

Szeremi zöld (Grüne Spitzler), édes termékeny, 's mustjával bőven fizet.

Ezek is fehér bornak valók: Alóltermő, Fejér és Sárga Ar dai, Erős-Sinór, Rózsás, 'sa't. Van veres bornak való szőlőjök is, ú. m. Fekete Budai, azután Jókorérő, Kék, és Tsipkés, édes kellemes, de késő, 'sa't.

Asztalra 's tartani valók ezek: Fejér, Sárga 's Kék Muskatály, 's ugyan annyi színű Ketsketsű: Van Tzifra szőlőjök is (Gescheffe Traube).

Az Erdődi szőlő-hegyeknek földje agyagos. Nevezetes, hogy ott 's másutt is a' Vármegyében nem tökére mívelik a' szőlőt, mint szokták közönségesen Magyarországban, a' Szilágyságban *) Austriában 's a' t., hanem karikára, mint a' szomszéd Erdélyiek. A' szőlős gazdának áll t. i. metzés idején, a' tőkén álló venyikének, (síma veszőknek, vagy síkfáknak) kettőt az erősebbek között a' tőkén hágy, a' többit a' legalsó vagy az a' felett álló szemig **) elmettzi, hogy azokból a' jövő esztendei új karikára való magfák, nőhessenek: mivel a' karikaformáló venyikét, vagy szüret után, vagy kikeletkor tövig mind elmettzik, elvetik, és a' magfából kötik az

*) az az Magyar 's Erdély Ország között fekvő Kraszna 's Közép Szolnok Vármegyékben.

**) Másutt a' szemet ígyis nevezik: bimbó, bog, bűg, bűtyök, rügy.

új karikát. A' karika kötéshez fogván a' munkás, az ugyan azon egy tőkén meghagyott két venyikének tetejét elmettzi 's tsak három vagy negyedfél lábnyi (5 arasznyi) hosszúságot hágy azoknak, azután mindegyiket a' két hüvelykével odább megodább hajtogatja, mint az abroncsot, 's arra vigyáz, hogy el ne pattanjon. Így a' tövétől kifelé görbíti 's a' végét a' töke mellé vert karóhoz köti, de úgy, hogy a' kötés harmadfél lábnyi magasságra (jó negyedfél arasznyira) essék a' földtől. A' másik venyikét is, a' szerént görbítgeti 's amannak által ellenében a' karóhoz köti, úgy válik a' két vesszőből egy karika, melly a' szőlő-munkásoknak nem lészen akadályokra, ha a' karikának egyik venyikéje a' hegynek, a' másik pedig a' völgynek esik; ugyis legalább három lábnyi meszszeségre kell a' karikás tőkéknek állani egymástól.

Erdélyben különbözik a' karikára való művelés az előbbenitől. Ott a' szőlőtő kiáll a' földből, két, sőt három lábnyira is, nem egyenesen felfelé, hanem tsappanósan (rézsült) a' hegy felé dülve. Ezt a' majd ötödfélarasznyira fel nőtt fát tö-derekának, vénfának, 's tserfának is nevezik, 's mellé egy ölnyi magasságú egyenesen álló karót vernek egy, vagy fél lábnyi meszszeségre a' tőké-től, a' hegy mentiben. E' szerént a' venyikék nem a' föld színén gyarapodó törzsökből hajtanak, 's nőnek, mint nálunk, hanem a' föld felett, a' most megnevezett szőlőtő-derekának tetején, vagy az itt úgy nevezett szék-én. A' karika-kötés így esik: a' vintzellér nem a' hegy vagy völgy felé, hanem oldalfélt áll a' tőkének, és a' tö-dereka tetején álló két meghagyott magfát tövé-nél kezibe fogja, 's a' markán felyül a' karóhoz köti, de nem szorosán, 's vigyázva meghajtogatja, azután egyiket jobb, a' másikat bal kéz felé, karika formára legörbíti, a' két végét egy kevéssé össze fonja és a' karó háta megé állván, annak alsó részéhez köti, közel a' földhöz. A' töke-derekát is, ha engedi magát, ebbe a' kötésbe fogja, ha nem lehet meghajtani, valamivel feljebb köti a' karóhoz. De közönségesen három, ritkábban négy magfát szoktak hagyni, hogy ha egygyik vagy másik a' hajtás közben eltör-nék vagy vakon maradna, az az nem hajtana, legyen mit venni helyébe. Ezeket is meghajtogatja, megropogtatja,

és a' karikára való magfával össze fonja, vagy fonatlanul hagyja, és, hogy mégis egymástól el ne válljanak, közepe táján össze köti, úgy hajtja egyszerre a' két vesszőt karikára. Vagy ha tetszik, 2 's 3 szemre is mettetzi, 's ha majd a' karó mellett egyenesen fel nőttek, ahoz köti egy vagy két helyen. Itt a' szüret után fognak a' metzéshez, 's mindenek előtt három vagy legfeljebb négy erős hosszú venyikéket (magfákat) hagynak meg a' jövő esztendei karikának; de olyan venyikéket, melyeket Junius közepe táján, a' szokott gyomlálás alkalmatosságával hagytak meg a' karikának két vállán, legközelebb a' töke-derekához, 's az ólta ott nevedtek. Azután a' karikát elmettzi, de csak a' meghagyott magfáknál, 's ültetni való vesszőnek, úgy nevezett Késallyanak, félre teszi. Utóljára a' töke-derekát vígyázva a' föld felé hajtja, és a' tetején álló magfákat a' földre fekteti 's a' keresztbe leszúrt kurta karókkal lekaptsolván, három helyen, ú. m. a' tövénél, azután a' hol a' magfák el vannak mettzve a' karikától, és a' vesszők végénél télre földel befedi.

Valamint a' metzés, úgy szinte a' gyomlálás is megkívánja, hogy a' vintzellér megítélő tehetséggel bírjon, 's e' két szőlő munkához jól értsen. Jobb, ha a' szőlő virágzása után fog a' gyomláláshoz, (hónalyozás vagy hónyajozáshoz). Mindenek előtt a' karika vállán, a' karó mellett két felől, a' vén fához legközelebb álló 's most nevedő vesszők közül a' legerősebbeket, hármat, legfeljebb négyet kiválaszt magfának, 's rólok a' levél 's a' vessző között kinőtt hónalyt eltsipdesi, 's veti, azokat a' karikához köti egy vagy két helyen, de a' rajtok álló fűrtön felyül. A' katsokat is (a' fogódzókat) letsípdelheti, vagy rajtok hagyhatja Chaptal ítélete szerint. Így bánik a' karikán álló többi vesszőkkel is, ha gerezden van rajtok: ha nints, tövig kivágja azon jövésekkel együtt, a' mellyek a' derekán vagy a' tőkén hajtottak. A' melly vesszőkön fűrtöt lát, tetejeket elmettzi metző késsel (katzorral) a' felső gerezden felyül két szemmel. Némelyek az alsó fűrt alatt álló leveleket is letörik, vagy a' mi jobb, ollóval lemettzi; némelyek pedig, kik Chaptal tanácsát követik, most Juniusban, nem: mert a' levelek

majd csak nem több nedvet 's éltető erőt szívnak bé magokba, mint a' gyökerek, az egész tőnek, különösen pedig a' levél tövének kiálló bimbónak táplálására, mellyek marad, ha a' levelet letörik. Sőt ha minden levéltől megfosztják a' venyikét a' szőlő virágzása előtt, bizonyan semmi gyümölcst sem fog teremni. Augustus vége felé tehát bátorságosabb levelezni, de nem egyszerre, hanem kevesen kezdeni 's több ízben hozzá fogni. Mingyárt abba kell hagyni, mihelyest a' szőlőszemek hárttyája (a' bőre, a' héjja) rántzosodni, és a' szemek puhulni kezdenek. Egy hónap, vagy öt hét múlva, éppen úgy, mint Juniushan, másodszor is meggyomlálják a' szőlőt, Augustus utolsó hetiben pedig a' magfáknak végét katzorral el szokták mettzeni (megtsonkázni). Egyébb eránt esős időben, a' virágzás alatt, és caniculában (Julius 22-dik napjától fogva Augustus 24-dik napjáig), senkit a' munkások közzül, kik csak kárt okoznának, a' szőlőbe nem eresztene.

Az annyi gondal 's fáradsággal nevelt karikák rakva vannak ősz felé gyümöltsel, legalább tizenkét szép nagy fürtel, gyakorta sokkal többel is. Némellykor 40 fürtöt is megszámolálnak rajta, úgy hogy egy karikáról leszedett szőlővel sokszor megtelik a' putton. Ezt a' bámulásra méltó termést annak lehet tulajdonítani, hogy a' karikára kötött veszőkön megmarad a' negyedik, ötödik 's a' t. szem, a' mellyek rendszerént fürtöket szoktak hajtani 's teremni: a' tőkére mívelt szőlőkben pedig, a' hol egy, két vagy három szemre mettzik a' venyikét, azokat a' szemeket hagyják meg, a' mellyek csak leveleket hajtanak, a' negyedik 's ötödik fürtöt-termő szemeket pedig az elmettzett venyikével elvetik. Chaptal pedig így okoskodik ezen bőv termésről, remek munkájának, mellyről a' 18-dik oldalon emlékeztünk 1-ső Kötetjének 3-dik Szakaszában: a' melly tápláló nedvesség a' szőlő gyökeréből felfelé megy, a' karikákon csak tsendesesen 's akadozva mehet, a' fürtöknél megállapodhatik, 's azoknak gyarapodásokra lehet: de a' tőkére mívelt szőlőkben, a' midőn a' töke mellé vert karóhoz kötik az egyenesen álló venyikéket, ezekben iszonyú sebességgel felfut a' nedvesség a' veszőknek tetejéig, ott új jövest, levelet,

's gyenge venyigét hajt, annyi gyümölcstöt pedig éppen nem hozhat. A' tápláló nedvesség annál jobban kidolgozódik, 's főződik, mennél lassabban kereng. Erre nézve nagyon kikél a' tőkére való művelés ellen. Látni, hogy csak azért, mert amahoz képest kevesebb termése van. De a' bora, ha nem felette sok is, közönségesen elesmert jószágú. Ugyis nagyon dorgálja azokat Chaptal, kik a' magosan kötött karikák által, vagy más okra nézve, igen nagyon felrugtatják a' fürtöket, melly miatt jól meg nem érhetnek 's a' borok se lehet, se jó, se tartós. Mennél közelebb függnek a' napfénytől megmelegedett földhöz, annál jobb, csak hogy ne ériék azt, 's a' zápor-eső se piszkolhassa össze a' reájok felvert sáros föld által. — Ezen értekezéshez tartozik a' terméketlen gyümölcstfának azzal való meggyógyítása is, hogy a' meggörbíthető ágait fél, fél karikára hajtják, 's az ág végét ugyan azon ágnak vastagabb részéhez kötik. A' meddő szőlők vesszeit is karikára meghajtják, 's azzal kényszerítik a' termésre. Egy két ilyen, igen keveset termő fajtaival próbát tetünk, 's annak kívánt fogamatját örömmel jelentjük.

Erlau, lásd Eger.

40. Érmelléki bor alatt a' Diószegi, Székelyhídi, Kóji 's a' t. erős borok értetődnek, melly helységek Bihar Vármegyének Érmelléki Járásában fekszenek. Ezek is meg vannak a' Pesti Casino pintzéjében.

41. Esztergom Vármegyének legjobb fehér asztali borát találjuk: Bátorkeszen, és közel oda Kis-Újfaluban, kivált a' Somlyó nevű szőlő-hegyen. Azután találunk Kőbölküton fehér és veres bort, a' mellett fekvő Sárkány faluban igen jó verest; Kéménden a' Garan jobb partján fejt, 's verest; Sütőn a' Duna jobb partján fejt és Sz. Tamás, 's Sz. György Mezeje mező városainak, szőlőhegyein, nevezetesen a' Szamár nevű hegyen.

Ebben a' Vármegyében a' fehér bornak való szőlőket így nevezik:

Báлинд szőlő. Batsing, másképp Básing, vagy Bárzing, fehér szagos szőlő. Barát suhajú, vagy

Hamvas szőlő, Franziskáner Weinbeere. Budai fajta, Silberweisse. Zöld Denka, Grüne Muskateller, aztán Török Denka, másutt Piros Denka. Frankus, Frankel. Bétsi Gohér. Hárslevelű. Juhfark. Kadarka. Leányszőlő. Magyar szőlő, Mehlweisse. Marsola (Malozsa) Zibebé-Strauß. Sajgó, Grob-Scharfel. Trifánd. Zierfandler. Változó Szőlő, Verxitraube.

Veres bornak valók:

Bárzsing, fek. Muskatály. veres Frankus. Fekete Gohér. Fek. Kadarka. Kőkényszőlő, Schlehentraube. Fek. Magyar. Uri piros, rothe Österreicher.

Allani való szőlők: Fejér Beg, vagy Bég, igen nagy szemű szőlő; Scheikern. Fejér 's fekete Ketsketsets. Fejér és fekete Szilva szőlő; Szomor, blaue Ochsenaug.

42. Fejér Vármegye sok jó borral bővölködik, a' többek között Moor mezőváros és Csókakő falu. Különös említést érdemel Zámoly falunak, és az Úrhidi pusztának jó asztali bora. Lovas-Berénynek, veres, és Váll mezővárosnak jó fehér bora meg van a' Casino Pesti pintzében is. A' Velentzei tó partján fel-emelkedett dombokon is igen kellemetes ízű bor terem. Közelít a' Neszmélyi elhíresedett könnyű, 's a' gyomrot nem terhelő asztali borhoz. Nints ugyan annyi ereje 's szesze, de mint valamelly jó orvosi szer, hathatós a' vizelet kitakarítására. A' Moori, 's Csókakői borok is közelítenek a' Neszmélyi, Vashegyi, Tótsági, Szerednyei 's a' Bakator borok tulajdonságaihoz, mire nézve az Aus-triai 's Stájer országi bor kereskedők ide járnak bort venni. Ha már ne talán elköltek, Székes-Fejérvár felé indulnak a' sok boros szekereikkel, 's vagy ott rakodnak, vagy pedig a' szomszéd Veszprém Vármegyében, Palotán vagy még lejjebb.

43. Fertő melléki borok, (Seeweine) Sopron Vármegyében. Ezen név alatt a' Fertő partján fekvő szőlő-hegyeken szűrt borok értetődnek, úgymint: a' Széles.

kuti (Breitenbrunner) a' melly igen jó asztali bor, Fekete városi (Burbacher), Fejér-egyházi (Donnerskirchner), Oggau, Megyesi (Mirbischer) és Rákosi (Kroisbacher). Négy közzülök mező város, Oggau falu, Megyes is az. Mind egyik fejér asztali boráról esméretes.

44. Golop, falu Zemplén Vármegyében a' Hegyal-lyához, 's bora a' Hegyallyai vagy Tokaji borok közzé számláltatik. Itt készül a' Magyar habzó bor azon mód és vele való bánás szerént, mellyet látott 's megtanult Campaniában egy érdemes oda utazott Hazánkfia, mint már a' 46-dik oldalon említettük.

45. Gösfal falu Vas Vármegyében, közel Egervár-hoz, jó fejér boráról nevezetes.

46. A' Grétzi veres bort Baranya Vármegyében kell keresni. Meg van a' Casino pintzében is.

47. Győr Vármegyében többnyire a' fejér szőlő fajokat termesztik, Veszprém Vármegye hegyeinek azon a' három ágán, mellyek Győr Vármegyének déli hatá-rán bé tsavarodnak, 's Győr Kir. Város felé, majd el-nyúlnak, majd tsak hamar lelapulnak. Legmagasabb köz-tök a' Sz. Márton hegye (Mons Pannoniae). Ezen áll Sz. Márton mező város szőlőkkel körülvéve, hol jó bort szűrnek, és oda napkelet felé Pázmánd falu. A' Győr felé elágazó hegy allyán fekszenek, a' jó borairól esmé-retes Écs és Nyúl, azután Nagy és Kis-Baráti, 's a' hegyek végén Csanak 's ehez közel Ménfő; azok faluk, ez egyedül pusztá. Ide Győr és a' hozzá tartozó Szabad hegy tsak egy kis mértföld. Borát méltán dí-tsérik. A' Sokorói hegyen termő Tényei, Fel-Pét-tzi és Kis-Pétzi borok is ennek a' Vármegyének bo-rai közzé tartoznak.

48. Hárságy-nak, Somogy Vármegyében, Sziget-vár, és Kaposvár között, amához másfél, ehez pedig majd harmadfél magyar mértföldnyire fekvő falujának új hirt 's nevet ad az a' nevezetes Szőlő-Plantatio, melly a' legjobb Frantzia, 's Spanyol, Muskatály, és jó-féle veres bornak való fajtákból áll. A' mezei gazdaság ezen közhasznú ágának gyarapítását Mélt. Festetits

Lajos Tsász. Kir. Kamarás Urnak, mint közönségesen tisztelt 's szeretett Földes Urának, a' Tudományok 's a' Haza javára intézett igyekezetek hathatós Pártfogójának 's Előmozdítójának köszönhetjük.

49. Harsány (Nagy és Kis) két falu Baranya Vármegyében, közel Villányhoz. Jó veres borait a' Villányi 's Siklósihoz hasonlítják.

50. Hegyallya név alatt azon áldott hegyeknek alsó része, 's vidéke értetődik, a' mellyekről a' 42-dik oldalon előfordult Jegyzésben, és a' 79-dik levelen emlékeztünk. Azoknak tövében, vagy közel hozzájuk egymást érik a' megszállott helységek, a' mellyeknek lakosai többnyire szorgalmatos szőlősgazdák, kik ha a' Szőlőknek jó fekvése, földjeinek minéműsége 's gondos művelése, és jobb fajta'knak elültetése által jóféle borokat készítettek, hogy az ő lakhelyek meglegyenek másoktól különböztetve, Hegyallyai nevet, 's egyéb szabadságokat is nyertek. Eleinte kevés Hegyallyai helységek voltak, idővel nevedett a' számok. Az 1737-dik esztendőbeli Királyi Rendelés szerint ezen itt következő 22 Helység, és annak szőlőhegyei, viselik a' Hegyallyai nevezetet, mint azokat az 1820-dik esztendőben, Mindszent Hava 10-dik napján Sátorallya-Újhelyben (Zemplén Vármegyében) tartott Köz-Gyűlés alkalmatosságával kinyomtatott Meghatározásban lehet olvasni: Mezővárosok: Erdő Bénye (tehát nem falu, mint hibásan van írva a' 85-dik lev.) Bodrogkeresztúr, Olasz-Liszka, Mád, Sáros Nagy-Patak, Tállya, Tartzal, Tokaj, Tóltsva, Sátorallya-Újhely, Zombor. Faluk: Golop, Kis-Toronya, Olaszi, Ond, Rátka, Vámos-Újfalu, Arbonya-Zsadány, végre a' Kisfaludi és Szegi puszták. Ezek mind Zemplény Vármegyében, Szántó mezőváros pedig Erdő-Horváti faluval, Abaúj Vármegyében fekszenek.

Teremnek Zemplén Vármegyében más Nem-Hegyallyai hegyeken is igen jó borok, a' mellyek a' Hegyallyai borokhoz nagyon közelítenek. Illyen Szerents, mezővárosnak, azután Bekets, Legyes Bénye, Monok,

Károlyfalva, Ardó, *) Trautsonfalva, Petráhó, Sára 'sa't. faluknak a' bora.

A' Hegyallyai boroknak, kiváltképpen az Essentiának 's az Aszszúszőlőbornak jósága világszer-te esméretes. Megérdemlik valóban, hogy készítésekről bővebben emlékezzünk, mint a' 42, 43, 50, 51-dik le-velen. Szüretkor minden szedőnek két edénye szokott lenni. Az egyikbe a' gerezdekről letsípett, vagy lemor-zolt aszszú szemet; a' másikba pedig az ép, nyers, meg nem aszszúdt fürtöket rakja. Ha tele lettek, az aszszú-szőlőt egy különös puttonba kiüríti, a' mellyből azután a' borházban álló kádba, vagy a' fenekére felállított T e r-més- (12—13 akós) h o r d ó b a kiüresíttetik. A' nyers szö-lővel rakott puttont pedig, egy a' kádon fekvő bépár-kányozott Táblára döntik és terítik, hogy a' még rajtok maradt aszszú-szemeket kikereshessék a' mellé állított tselédek. Azután a' többi ép gerezdeket, a' Táblának párkány nélkül hagyott végén a' kádba hárítják. — Az alatt míg a' szedés folytatódik, hozzá kell a' T a p o s á s-h o z fogni, melly így esik: Egy kádba b e áll négy öt legény, és ha az tágosabb is, ritkán több; minékutánna t. i. tisztán megmosták a' lábaikat. Rendszerént fél, leg-felyebb egy putton aszszúszőlő töltetik egyszerre a' kád-ba. A' legények a' kád szélibe fogódzva lábaikat sebesen egymásután az aszszún tsúsztatják, 's azt addig súrolják, míg a' kád feneké és a' lábtalpaik közt lévő szőlőmagok segedelmével az aszszúnak húsos része 's bőre úgy ösz-sze rontsolódik, 's szaggatódik, hogy néműnéműképpen téstává vagy liktáriummá nem válik. A' kitiport lévedény-be tsorog, az öszszegyűrt aszszúszőlőt pedig egy más kádba rakják, 's a' taposást folytatják. — Most töltik már a' megtaposott aszszúszőlőre a' mustot, azt t. i. melly lett a' nyers (meg nem aszszúdt) mindjárt a' szedés alatt megtsomaszolt, 's sűrű hálóforma zsákban kitaposott, 's kisajtolt szőlőből. Ezt a' mustot a' Hegyallyán szokásban lévő, legalább 176 ittzés úgy nevezett G ö n t z i, vagy n a g y h o r d ó k b a, és némellykor Á t a l o g b a is, melly

*) A' 81-dik levelen a' Hegyallyaiak közzé van számlálva, de a' most közlött 22 helységek között nem fordul elé.

amannak fele, az az 88 ittzés, töltik. Öt (44 ittzés) putton taposatlan aszszúszőlőre számítnak a' hegyallyai Birtokosok egy Göntzi *) hordó forrni kezdett vagy még nem forrott mustot, és ha p. o. ötven putton aszszút taposztatnak, tíz Göntzi hordó mustot töltenek fel reá. Némellyek hat puttonra töltenek egy Göntzi vagy nagy hordót, némellyek pedig négyre egyet, az aszszúszőlőnek sovány, vagy kövér, húsos 's leves voltához képest. Mihelyest az öszszegyűrt aszszúk általázni kezdenek a' kádban, fel kell azokat a' feltöltés közben is tsomoszló fákkal kavargatni, hogy a' darabos részei, 's tsomói elválljanak egymástól. Azután a' kádat gyékénnyel vagy deszkákkal befedik, 's 24, legfeljebb 36 óráig úgy hagyják, de az alatt is gyakorta felkeverik.

Ezután következik a' Szűrés, melly ebben áll: a' mustal öszszekevert aszszúszőlőt olyan zsákba merítgetik ki a' kádból, 's kitapossák, mint a' millyenben a' megtsomaszolt nyers szőlőt szokták taposni. Mások bor-rostán szűrik által, és a' rostán maradott vastagabb, 's seprős részeket kezeikkel jól kinyomják, 's mint törkölyt más kádba vetik. A' törkölyt azután Kisajtólják, és a' leírt módokon gyűlt aszszúszőlő-mustot közönségesen átalogokba töltögetik. E'szerént a' például előhozott tíz Göntzi hordó nyersszőlő-mustból, és 50 putton taposatlan aszszúból legalábbis 13 Göntzi vagy 26 átalog aszszúszőlő must telik, a' mit Szaporításnak hínak, melly az aszszúnak kövérségéhez vagy soványságához képest, hol több, hol kevesebb. Ha megforrott, A s z s z ú-

*) Kétség kívül, az Abaúj Vármegyében fekvő Göntz faluban készült hordóktól vette eredetét. Most már a' hegyallyai Kádárok még mondva is tsinálják a' 185 és 190 ittzés Göntzi hordókat, és a' 90 's 95 ittzés átalogokat: mivel a' Hegyallyán az adás vevés, nem akó, hanem hordó számra megy, 's sokan a' több ittzés hordók által kedveket keresik a' bor-Kupetzeknek. Temérdek sok hegyallyai hordó kél el itten minden' esztendőben: mivel az új termést új hordókba szokták szűrni. Azért hordják ide a' sok hordókat eladni Abaúj, Torna, Ungvár 's a' t. Vármegyéből.

szőlő-bornak, a' Németek Ausbruch-nak nevezik. Az Essentiát, az az a' rakáson fekvő taposatlan asz-szúszőlőnek önnön terhe által leszívárgott 's a' 42-dik lev. leírt drága levét vagy különös átalogban megtartják, vagy még szűrés előtt a' kádban álló — aszszúval kevert mustra öntik; vagy pedig egyformán elosztván, forrás előtt az átalogokba töltik, hogy az aszszúszőlő-bort vele kövérítsék, 's jóságát, bétét neveljék.

A' Mászlást éppen úgy tsinálják, mint az aszszú-szőlő-bort, de egy Göntzi hordó-mustra nem számlálnak öt, hanem hol egy, hol kettő, legfelyebb három putton aszszút. Sokkal gyengébb, 's nem olyan állandó, de egyéb eránt kellemetes ízű 's szamatú Mászlás készül következő módon: a' hegyallyai Közönséges (Ordinarium) ó szín-bort feltöltik az ó aszszúszőlő-bornak sepre-jére, egynehányszor jól össze keverik, 's zavarják, 's egy két hónap múlva, ha jól megtisztult, más tiszta edénybe letsapolják (fejtik).

Az úgy nevezett Ordinarium bort ép, nyers, nem töpödt szőlőkből szűrik, 's Göntzi hordókba töltik. Ennek mustját szokták a' kitaposott aszszúszőlőre önteni. Bora fejr, erős, édeses, tele szeszszel, 's szamat-tal, vizezni, mint más asztali borokat, nem igen lehet, többnyire savanyú-vízzel iszszak. A' gyenge 's savanyús boroknak megjobbítására, sokan veszik; 's hordják minden felé.

A' hegyallyai vagy Tokaji szőlő-fajokat, a' mellyek termik a' legjobb aszszú, 's mustnak való szőlőt, megneveztük a' 44 's 45-ik levelen.

A' mi a' Hegyallyai Helységeknek szabadságát illc-ti, azoknak lakossai nem tartoznak a' szőlőjökben szedett aszszúból kiadni a' kilentzedet, mint tartoznak azzal a' Nem-Hegyallyai Helységek a' Földes Uraságnak. Bátran el is adhatják mind aszszújokat, mind borokat. Azonban fenn marad a' Földes Uraságnak, a' törvény értelme szerént, a' vevésbeli elsőség jussa: de ha valamelly más vevő az általa megalkudt bort vagy aszszút nem tsak kifizette, hanem szekereire is rakatta, 's a' maga, ha mindjárt Taksás házához vagy pintzéjéhez vitette is el, a' fe-

lyebb említett 1820-dik esztendei Meghatározás erejé szerint el nem foglalhatja. — Hogy a' különös jóságú 's tetemes költségekkel járó Hegyallyai boroknak betse alá ne szálljon, és az azokat vevők meg ne tsalattassanak, keményen megtiltatik:

a) A' Nem-Hegyallyai aszszúnak vagy bornak a' Hegyallyára való béhozása, akár megtsinálás, akár más végre nézve.

b) Kiváltképpen a' Hegyallyai ordinarium bornak a' Nem-hegyallyai szőlő hegyekre, vagy Helyiségekbe való kivitele, hogy azzal, és az oda való aszszúval bort tsinálhassanak.

c) A' béhozásnak megtiltása tart általjában Februarius 2-dik napjáig, azután is tsak az Al-Ispánynak írásba foglalt engedelmével hozhatják bé, még a' Tiszán túl termett borokat is, de egyedül az ott szokásban lévő nagy, nem pedig Hegyallyai hordókban.

d) Minden Hegyallyai hordónak törvényes mértékűnek kell lenni. Azért a' Hegyallyai városokban egy a' Szolga-Bíró által megeskettetett Tisztviselő a' Bíró 's egész Tanátsnak felvígyázása alatt a' hordókat, ha nem kissebbek e'? füzérrel megméri, és a' Vármegye által kiadott bélyeget, a' mellybe a' Vármegye nevének első betűi és az ittzék száma belé vannak iktatva, reá üti. Nem szabad tehát sem Nemesnek, sem nemtelennek megbélyegezetlen hordóba szűrni. A' piatzokon sem engedtetik a' meg nem bélyegezett hordók árulása, a' szomszéd Vármegyéből béhozott, 's egyetértőleg ott megbélyegezett hordókon kívül.

e) Eltiltattnak akár az Országban bent, akár kívül lakó Zsidók az akármelly hegyen termett aszszúszőlő bészedéstől, azután a' bor-tsinálástól, az Essentia vevéstől: a' bent lakó Zsidók pedig a' tsinált boroknak vásárlásától.

f) A' szőlőt bíró Zsidóknak is tilalmaztatik a' magok szőlőjökben termett aszszúnak a' bor-tsinálásra való fordítása, 's megtsinálása, a' tapasztalt alattomos megvesztegetésére, és az azzal való tisztátalan bánás módjára nézve; egyedül az ordinarium, az az, a' nem tsinált borral való kereskedés engedtetik meg.

g) Akármelly névvel nevezendő Külföldinek, sőt a' Hazában lakó, de se a' Hegyallyán szőlőt, se másutt az Országban fekvő jóságot nem bíró polgár-társunknak aszszúszőlőt szedni, vásárolni, 'sbort tsinálni nem szabad.

h) Az Essentiának ittzenként való árulása is, és a' mustnak főzés által tsalárd megédesítése, melly ha az aszszúra töltetik, sokat árt a' bor állandóságának, hasonlóképpen büntetés alá vétetődik. 's a' t.

51. Helesfa, falu Baranya Vármegyében, jó 2 mértföldnyire Pétshez, Sömogy Vármegye határaitól nem messze; jó fejer bora valamennyire közelít a' Neszmélyihez 's Rétseihez.

52. Hétze falu Abaúj Vármegyében. Fejer boráról lásd a' dítséretet a' 56. lev. e betű alatt.

53. Heves Vármegyében ezek az igen jóféle veres borok: mindenek felett az Egri, mellyről bőven emlékeztünk a' 93. 's 94-dik lev.; azután a' Visontai. Erről a' V. betű alatt és a' Méltós. Báró Bruder Jó'sef Ts. K. Kamarás Úrnak, különös figyelmet érdemlő Szőlő-Plantatiójáról fogunk emlékezni. Az Aptziról is szözlottunk a' 80-dik lev. Dítsérik a' Domoszlói (Eger és Gyöngyös között), valamint szinte más a' Mátra allyán és a' Pásztói szőlő hegyeken (a' Zagyva mellett) termett borokat is.

54. Hidegkút, falu Tólna Vármegyében, Pintzehely és Regöly között, ehez fél mértföldnyire. Fejer bora közelít a' Rétsei 's Vereskövi esméretes jóságú asztali borokhoz. Van veres bora is.

55. Hidegség, (Klein-André) falu Sopron Vármegyében a' Fertőnek déli partján. Borát a' jó fejer borok közzé számlálják. Itt is azokat a' szőlőfajokat termesztik, a' mellyeket a' szomszéd Bóziak. Lásd a' 89-dik levelen.

56. Hont Vármegyei borok: Ipoly-Damásdi, lásd a' 92-dik lev. Kövesdi (falu) a' Garan bal partján, közel a' Dunához. Feljebb a' Páldi (falu), közel a' Garan folyóhoz. Pusztá Ganádi az Ipoly bal partján. Ipoly-Sági (mezőváros), az Ipoly jobb partján. Al-

só-Nyéki és Siráki, Ipoly-Ságon felyül, 2—3 mért-földnyire. A' Vármegyének hidegebb részén termő borok a' Báthi (Frauenmarkt, mező-város) és a' Baka-Bányai (Pukanz, Bánya város).

57. Horváti, az az Erdő-Horváti; Hegyallyai Helység. Lásd a' 80-dik level. és 49-dik Szám.

Insulaner, lásd Muraköz.

58. Karants falu Baranya Vármegyében, Mohács és Eszék között, a' postaút mellett. Mind fehér, mind veres bora jó féle, 's a' vizet is elszenvedi.

59. Keresztes (Grossdorf, Magyar és Német). Vas vármegyében fekszik, a' híres fehér bort termő Vas-hegy alatt. A' bora igen jó, de a' tengeren való útát, úgy, mint a' Vashegyi bor, ki nem állja.

60. Keresztúr, vagyis Bodrog-Keresztúr Zemplén Vármegyében fekvő Hegyallyai mezőváros.

61. Keszthely, mezőváros Szala Vármegyében, közel a' Balatonhoz. Itt állította fel néhai Gróf Festetics György, Ts. K. titkos Tanácsos, a' Haza javára intézett igyekezeteknek hathatós Pártfogója, a' Külföldi Utazóktól is annyira magasztalt Georgicon, mellynek tzélja a' mezei gazdaság ágainak, 's különösen a' szőlő-mívelésnek megtanulása, 's gyakorlása. Mennyire szíven fekszik Méltós. Gróf Festetics László Ts. K. Kamarás Úrnak az édes Attyáról reá maradt Intézetnek előmozdítása, azzal is megbizonyította, hogy a' Georgiconnak Professorai között egynéhányat utazni küldött külső országokba, a' honnan tsak esztendők múlva tértek vissza a' mezei gazdaság tudományainak tapasztalásaik által való gyarapításokra. Ezen tetemes költségekkel járó utazásoknak lehet a' Georgiconnak igen gazdag Szőlő-Gyűjteményjét is tulajdonítani.

A' Keszthelyi 40 féle szőlőfajoknak, kivált a' Rezi 's Tomaj nevű szőlőhelyekről valóknak, 1813-dikban ide felküldések alkalmatosságával azt jegyezte meg Nemés Ásbóth János a' Jóságok Praefectura 's a' Georgicon Directora a' Fajoknak tudományos Leírásokban, hogy „Keszthelyen többnyire a' Fehér Tök szőlőt termeszt-

tik, és hogy ez a' következő hét fajtákkal, jó szőlők az odavaló fehér bornak tsinálására, ú. m. a' Sárfejér, szagos Sárfejérnek, 's zöld Sárfejérnek is nevezik. Kéknyelű. Hárslevelű. Hulló Bajor. Somszőlő, Tokajban fehér Sombajom a' neve. Csereszőlő. Bátor, vagy Turi piros, Tokajban Rózsa szőlő."

A' Fejér szőlő *) Tokajban Formint, Sopronban 's Ruston Zapfner vagy Zapfete a' neve, a' hol méltán legjobb szőlőnek tartatik. Ihfarkú. Hamvas szőlő, vagy Tót szőlő, vagy Zöld szőlő. Édes Bajor, vagy korán érő Bajor, Tokajban Fejér Gohér. Régutu, vagy Rég utu Bajor, nem termékeny. Vékony héjjú a' bora gyenge 's erőtlen. Tagyon. Leányszőlő, nem sokat ér. Ró'sa szőlő (Tokajban Változó Gohér), a' szemei már borsó nagyságú korában, pirulni kezdenek.

Veres bornak legjobb szőlő a' Karai fekete. Fek. Tökszőlő. Fek. Kéknyelű. Fek. Bajor, Tokajban Fek. Török Gohér, termékeny. — A' Fek. Kadarkát, és a' Varjú szőlőt itt jónak nem tartják, sem bornak sem enni.

Tartani való szőlők: Fejér Ketsketsű. Fejér, fekete 's veres Muskatály. Fej. Ökörszem. Spanyol Szőlő vagy Petrezselyem levelű. Szekszárdi, zöld, muskatály ízű, jobb a' fehér Muskatálnál. Szilva szőlő, fehér, van veres is. Török szőlő, Sopronban Zibebe a' neve. Turtsinszürkés zöld. Veres vállú, ibolya színű.

62. Kisfalud, Zemplén Vármegyében, a' Hegyaljához tartozik.

Kéthelyi hegyekhez közel a' Balatonhoz, tartozik a' Baglas, lásd a' 83 lev. a' 8-dik szám alatt.

63. Komárom Vármegye különös jó fehér asztali borokkal bővelkedik. Legjobb a' Neszmélyi és a' Lá-

*) Ebből is láthatni a' zűrzavart, mellyben a' szőlők nevei vannak. Más a' fejérszőlő, más a' Formint; itt még is egytelének tartatik.

batlani, két falu a' Duna jobb partján, a' Budai postaut mentiben. Azután a' Madári, a' Rétseivel (Ratzersdorffal Poson Vármegyében), vetekedik; a' Radványi a' Duna bal partján, és a' Kurta Keszi; három faluk közel Esztergom Vármegye széleihez. Némellyek az Almási szőlő hegyeket is, a' Neszmélyi hegyek szomszédságában, emlegetik; mások pedig Martzalaháza falunak, Kurtakeszi mellett fekvő szőlő Dombját: de ezen tsak közönséges bort szűrnek.

64. Komjáti mezőváros Nyitra Vármegyében a' Nyitra jobb partján. Veres bornak ezen négy féle fekete szőlőt szedik: az úgy nevezett Egri fajtát, a' Török szőlőt, vagy Budai fajtát, a' Fekete Gohért, és Hajnost (schwarze Lägler). Minekutánna azokat jól megtsomoszolták, 8—9 nap befedett kádban hagyják, hogy a' must magába szíhassa a' szőlő-szemekben rejtekező fekete veres színt, azután ki szűrik, sajtólják, 's hordókba töltik. A' jó pintzékben 4—5 esztendő múlva egészséges, 's asztalra való bor válik belőlök. A' fejebbora nem olyan jó, mint a' szomszéd Csornoki — a' 91-dik lev. 30-dik sz. A' szőlők földje inkább agyagos, mint homokos.

65. Kőbányai az az a' Pesti Kőbányai (Steinbrucher) fejebbasztalibor. Tsak egynéhány esztendőktől fogva híresedett el, úgy annyira, hogy nem tsak Pesten 's körül belől, hanem a' szomszéd Német Tartományokban is kapva kapnak rajta. Nem tsuda tehát, hogy más jó fekvésű vidékek fejebborait is Kőbányai neve alatt örömet és könnyen megveszik, árúlják, iszszak, dítsérik, 's híret nevét terjesztik. Meg van a' Pesti Casino pintzében is.

66. Kölesd mezőváros Tolna Vármegyében, a' Sárvice jobb partján. Veres bora édeskés, közelít a' Szegszárdihoz, de nem olyan jó szamatú, mint a' Szegszárdi. Fejebborát nem lehet vizezni.

67. Köröshegy, falu Somogy Vármegyében, a' Balaton partján, tsaknem által ellenben a' Tihanyi félszigettel. Jó fejebboráról esméretes.



pos-
zers-
nyi
aluk
Al-
zéd-
falu-
ezen

en a'
kete
rök
ért,
azo-
agy-
kben
lják,
mül-
r bo-
91-
mint

bru-
fog
en s
kban
fek-
mest
s hi-
zété-

Sár-
Szeg-
árdi.

Ba-
ziget-

